



CASCINA IN LANGA

AMALIA

AMALIA
CASCINA
IN LANGA

I nostri vini

cascinaamalia.it

I vini Amalia nascono dal lavoro in vigna, sulla terra, e si completano in cantina, dove l'innovazione tecnologica si pone come supporto attento e rispettoso della tradizione.

“Nella nostra cantina la mano dell'uomo cerca esclusivamente di indirizzare la naturale qualità delle uve verso l'ottenimento di vini di elevate caratteristiche organolettiche, ma soprattutto dotati di equilibrio fra tutti i componenti.”

Paolo Boffa



BARBERA D'ALBA

Barbera d'Alba

La Barbera, varietà tipica del Piemonte, la seconda più coltivata in Italia, raggiunge nella sottozona del comune di Monforte d'Alba "Sant'Anna" buoni livelli di acidità, di maturazione e concentrazione, grazie all'altezza del sito.

Denominazione

Barbera d'Alba D.O.C.

Comune

Monforte d'Alba

Vitigno

Barbera

Superficie

0,7 ha nella zona "S. Anna"



Vinificazione

L'uva viene raccolta solamente a un elevato grado di maturazione per permettere la degradazione acida ed esclusivamente a mano, con una scrupolosa cernita dei grappoli.

Il mosto macera con le bucce per circa dieci giorni a seconda dell'andamento stagionale.

Vengono effettuati poi più travasi fino alla botte di rovere francese a grana fine, dove avviene la fermentazione malolattica e l'affinamento con costanti bâtonnage.

Dopo 11 mesi avviene l'imbottigliamento e un ulteriore affinamento in bottiglia prima della messa in commercio.

Colore

Rosso rubino, brillante e intenso.

Profumo

La Barbera Amalia esprime al naso note di frutti rossi come amarena e ciliegia sotto spirito.

Gusto

L'acidità tipica della Barbera è amalgamata molto bene con la dolcezza del legno e la struttura del vino. La sensazione tannica, tipicamente poco sviluppata in questo vino, è un ricordo morbido nel finale di questo lungo prodotto.

Resa

60 q/ha

BAROLO

Barolo

Ottenuto da uve Nebbiolo coltivate nelle sottozone Bussia e Le Coste del comune di Monforte d'Alba.

La fermentazione, con lunga macerazione delle bucce col mosto, è condotta secondo tradizione.

Un invecchiamento per un periodo di oltre due anni in botti di rovere e un successivo anno di affinamento in bottiglia offrono un vino longevo di grande nobiltà.

Denominazione

BAROLO D.O.C.G.

Comune

Monforte d'Alba

Vitigno

Nebbiolo

Superficie

1 ha nella zona
"Le Coste di Monforte"
2 ha nella zona "Fantini di
Bussia"



Vinificazione

Le uve vengono raccolte manualmente e avviate immediatamente alla vinificazione.

Il mosto rimane a contatto con le bucce per circa 30 giorni, durante i quali si praticano rimontaggi e delestage.

Nell'ultimo periodo della macerazione, si diminuiscono i movimenti e si lascia il cappello sommerso nel liquido.

Dopo la svinatura, il Barolo viene immesso in botti di rovere francese dove avviene la fermentazione malolattica.

Il Barolo si affina in legno per 2 anni con regolari travasi, ai quali segue un periodo di 10-12 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.

Colore

Rosso granato tendente all'aranciato con l'invecchiamento.

Profumo

La complessità e la varietà degli aromi di un grande vino come il Barolo non lasciano indifferenti. Le note varietali di rosa, viola e frutti rossi sono l'inizio di un bouquet che comprende la vaniglia, il pepe, la lavanda e le note di torrefazione. L'evoluzione col passare degli anni regala aromi di confettura e di fiori appassiti, liquerizia e frutta candita.

Gusto

Grande struttura e volume in un vino avvolgente, caldo, dove le sensazioni tanniche, acide e morbide si uniscono a creare una percezione unica, persistente e deliziosa.

Resa

60 q/ha

SOGNO

Sogno Langhe Rosso

Sogno nasce dal tentativo di creare nella terra madre del Nebbiolo un vino di carattere più internazionale, per mezzo dell'uva Cabernet Sauvignon, uno dei vitigni francesi più conosciuti.

Sogno è secondo noi la prova che l'unione di due mondi diversi, come lo sono la viticoltura francese e quella piemontese, possa creare prodotti di buona armonia.

Denominazione

Langhe. D.O.C. Rosso

Comune

Monforte d'Alba

Vitigno

Cabernet Sauvignon e Barbera in percentuali differenti a seconda della annata

Superficie

0,3 ha



Vinificazione

Le uve Barbera e Cabernet Sauvignon vengono raccolte manualmente in tempi diversi e altresì vinificate separatamente per rispettare le caratteristiche di questi due vitigni.

Dopo la macerazione i vini svolgono la fermentazione malolattica e un affinamento in botti di rovere per circa 8-10 mesi a seconda dell'annata, dopodiché vengono assemblati e messi in bottiglia.

Colore

Rosso rubino profondo, molto intenso.

Profumo

L'impatto è penetrante; oltre al suo tipico varietale sentore erbaceo, spiccano frutti rossi come ciliegia, mora e prugna, seguiti da un piacevole finale di vaniglia e caffè tostato.

Gusto

L'ingresso in bocca è avvolgente, caldo e dolce. L'acidità e i tannini, mai eccessivi, completano una sfera gustativa complessa. La sensazione retro-olfattiva riconduce all'erbaceo del Cabernet addolcito da una nota di vaniglia.

Resa

50 q/ha

LANGHE NEBBIOLO

Langhe Nebbiolo

Il Langhe DOC Nebbiolo è l'espressione giovane della pregiata varietà piemontese, in cui vengono esaltate le note fruttate e floreali del vitigno. L'affinamento in legno è minimo.

Denominazione

Langhe D.O.C. Nebbiolo

Comune

Monforte d'Alba

Vitigno

Nebbiolo

Superficie

1,20 ha nella zona
"Montagliarotto"



Vinificazione

Le uve vendemmiate manualmente fermentano a contatto con le bucce per circa 10 giorni, durante i quali si praticano rimontaggi e delestage.

Dopo la svinatura si cura l'andamento della fermentazione malolattica in botti di rovere francese a grana fine e tostatura medio-bassa.

Segue un periodo di affinamento in legno e successivamente in vasche di acciaio prima dell'imbottigliamento.

Colore

Rosso granato tipico di questo nobile vitigno.

Profumo

Al naso sentori di rosa e di viola oltre a sensazioni piacevoli di frutti di sottobosco.

Gusto

Elegante, molto corposo e vellutato, l'acidità è poco evidente e la sensazione tannica risulta amalgamata alla struttura e al grande volume.

Resa

50 q/ha

DOLCETTO D'ALBA

Dolcetto d'Alba

Le uve coltivate nella zona più vocata del comune di Monforte d'Alba, dotata di un microclima eccezionale, permettono attraverso rese limitate, estrema cura nella coltivazione del vigneto e scelta accurata dei grappoli in vendemmia, di produrre questo vino elegante, secco, fragrante, ricco di sensazioni olfattive e gustative.

Secondo la tradizione è un vino da tutto pasto ma grazie al particolare microclima della vigna di Sant'Anna il nostro dolcetto può essere considerato un vino più complesso e in grado anche di affrontare un discreto invecchiamento.

Denominazione

Dolcetto d'Alba. D.O.C.

Comune

Monforte d'Alba

Vitigno

Dolcetto

Superficie

2,7 ha nella zona "S. Anna"



Vinificazione

Le uve vengono raccolte manualmente e avviate immediatamente alla vinificazione.

Dopo la macerazione il vino svolge la fermentazione malolattica e un affinamento in acciaio inox per circa 8 mesi, al termine dei quali avviene l'imbottigliamento e la messa in commercio.

Colore

Rosso porpora vivo e intenso tendente al violaceo.

Profumo

Gradevole, di frutti rossi e mandorla. Le sensazioni sono esaltate da una grande ampiezza e persistenza.

Gusto

Secco, pieno e ricco, con una piacevole dolcezza e un finale amarognolo tipico della varietà.

Resa

70 q/ha

AMALIA CASCINA IN LANGA

**Loc. S. Anna, 85
Monforte d'Alba (Cn)**

Tel 0173.789013

Fax 0173.789950

Mail info@cascinaamalia.it

cascinaamalia.it

Produttore

Paolo Boffa

Enologo

Gian Franco Cordero

Agronomo

Gian Piero Romana



CASCINA IN LANGA

AMALIA

cascinaamalia.it