



CASCINA IN LANGA

AMALIA

Barbera d'Alba 2013

La Barbera, varietà tipica del Piemonte raggiunge nella sottozona "Sant'Anna" del comune di Monforte d'Alba buoni livelli di maturazione, concentrazione ed acidità grazie all'accurato lavoro svolto in vigna.



Barbera d'Alba 2013

Vinificazione — L'uva viene raccolta esclusivamente a mano, con una scrupolosa cernita dei grappoli. Dopo una macerazione con le bucce per circa 6-8 giorni a seconda dell'andamento stagionale il vino svolge la fermentazione malolattica.

L'affinamento avviene in barrique e tonneaux di rovere Francese (Allier) non di primo passaggio per circa 6 mesi. Dopo questo periodo il vino viene imbottigliato.

Denominazione — Barbera d'Alba D.O.C.

Comune — Monforte d'Alba

Vitigno — 100% Barbera

Superficie — 0,7 ha nella zona "S.Anna" e 4 ha nella zona Montagliarotto.

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 struttura del vino in questo longevo prodotto.

Resa — 60 q/ha

Vigneti — Esposizione per lo più a ovest, altezza media 450 mt slm, zona argillosa e calcarea, e nel vigneto di S. Anna e argillosa nel vigneto di Montagliarotto.

Anno impianto vigneto — Vigna S'Anna anno 1998 - Vigna Montagliarotto anno 2004

Sistema allevamento — Guyot

Densità di impianto — 5000 piante ettaro

Gradi alcolici: — 13,5%

AMALIA

CASCINA IN LANGA

Amalia Cascina in Langa ®

Località S. Anna, 85 – 12065 Monforte d'Alba (Cn)

Phone +39.0173.789013 – Fax +39.0173.789950

P. IVA 03145870048 – e-mail: info@cascinaamalia.it

www.cascinaamalia.it