



CASCINA IN LANGA

AMALIA

Barbera d'Alba 2016

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



Barbera d'Alba 2016

Vinificazione - L'uva viene raccolta esclusivamente a mano, con una scrupolosa cernita dei grappoli. Il vino sosta in acciaio per la maturazione per circa 7 mesi prima dell'imbottigliamento.

Denominazione - Barbera d'Alba Doc

Comune - Monforte d'Alba

Vitigno - 100% Barbera

Superficie - 0,7 ha nella zona Sant'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, amalgamata molto bene con la struttura del vino in questo longevo prodotto, e la sua fragranza fruttata, sono i tratti caratteristici di questo prodotto

Resa - 60 q/ha

Vigneti - Esposizione per lo più a ovest, altitudine media 450 metri slm, zona argillosa e calcarea nel vigneto di Sant'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 ceppi/ha

Gradazione alcolica - 14,5%

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