



CASCINA IN LANGA

**AMALIA**

## Barbera d'Alba 2017

*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 2017

**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** - 1 ha nella zona Sant'Anna.

**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** - circa 70 q/ha

**Vigneti** - Esposizione per lo più a ovest, altitudine media 450 metri slm, zona argillosa e calcarea. Terreno di formazione di lequio del periodo serravalliano/tortoniano.

**Anno impianto vigneto** - Vigna S'Anna anno 1998

**Sistema allevamento** - Guyot

**Densità di impianto** - 5000 ceppi/ha

**Gradazione alcolica** - 15%

## 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](mailto:info@cascinaamalia.it)

[www.cascinaamalia.it](http://www.cascinaamalia.it)