



CASCINA IN LANGA

AMALIA

Barbera d'Alba Superiore 2015

Nella versione "Superiore" della Barbera Amalia vi è una selezione delle migliori uve della vigna Sant'Anna con un maggiore affinamento in legno, circa 12 mesi.



Barbera d'Alba Superiore 2015

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 per circa 12 mesi, cui segue un adeguato periodo di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

Denominazione — Barbera d'Alba Superiore D.O.C.

Comune — Monforte d'Alba

Vitigno — 100% Barbera

Superficie — 0,5 ha nella zona "S.Anna".

Colore — Rosso rubino, brillante e intenso.

Profumo — Amarena, cacao, sentori di torrefazione e leggera vaniglia.

Gusto — Elegante, Sapore pieno, potente di grande struttura.

Resa — 60 q/ha

Vigneti — Esposizione maggiormente a ovest, altezza media 450 mt, zona argillosa e calcarea.

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

Sistema allevamento — Guyot

Densità di impianto — 5000 piante ettaro

Gradi alcolici: — 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

www.cascinaamalia.it