



CASCINA IN LANGA

AMALIA

## Barbera d'Alba Superiore 2016

*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 2016

**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. La maturazione avviene in barrique di rovere francese non di primo passaggio per circa 12 mesi, cui segue un adeguato periodo di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione. L'imbottigliamento è preceduto da una leggera filtrazione.

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

**Comune** — Monforte d'Alba

**Vitigno** — 100% Barbera

**Superficie** — 0,7 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** — 70 q/ha

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

**Anno impiantato vigneto** — Vigna S'Anna anno 1998

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

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