



CASCINA IN LANGA

**AMALIA**

## Barbera d'Alba Superiore

*La versione "Superiore" della Barbera d'Alba di Amalia è ottenuta dalla maturazione in legno del prodotto proveniente dalla vinificazione della selezione delle migliori uve del vigneto Sant'Anna.*



# Barbera d'Alba Superiore

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

**Comune** — Monforte d'Alba

**Vitigno** — 100% Barbera

**Superficie** — 0,7 ha nella zona Sant'Anna.

**Vigneti** — Esposizione maggiormente a ovest, altitudine media 450 metri slm, zona argillosa e calcarea e di ventosità costante. Terreno di formazione di lequio del periodo serravalliano/tortoniano inferiore.

**Anno impiantato vigneto** — 1998

**Sistema allevamento** — Guyot

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

**Resa** — 70 q/ha

**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 il vino svolge la fermentazione malolattica. La maturazione avviene in barrique di rovere francese non di primo passaggio per almeno 12 mesi, cui segue un adeguato periodo di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

## 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)