



CASCINA IN LANGA

AMALIA

## Barolo 2010

*Le uve Nebbiolo trovano la loro massima espressione nel Barolo, un vino della tradizione che rappresenta al meglio il patrimonio enologico italiano nel mondo. Quello di Amalia nasce da terreni prevalentemente sabbiosi che gli conferiscono un carattere distintivo che coniuga l'austerità tipica di questo vino con i profumi e l'eleganza che solo una bottiglia di gran classe può esprimere.*



# Barolo 2010

**Vinificazione** — Le uve vengono raccolte manualmente e avviate immediatamente alla vinificazione. La fermentazione, con lunga macerazione delle bucce col mosto, per circa 20-30 giorni a seconda dell'andamento stagionale è condotta secondo tradizione. Dopo la macerazione questo vino ha svolto la fermentazione malolattica e un affinamento in botti grandi di 2600 lt di rovere Francese (Allier) per circa 2 anni e mezzo, al termine dei quali è avvenuto l'imbottigliamento, un ulteriore affinamento in bottiglia e la messa in commercio.

**Denominazione** — Barolo D.O.C.G

**Comune** — Monforte d'Alba

**Vitigno** — 100% Nebbiolo

**Superficie** — 1 ha nella zona "Le Coste" di Monforte", 2 ha nella zona "Bussia", vigna Fantini.

**Colore** — Rosso granato tendente all'aranciato con l'invecchiamento.

**Profumo** — Naso complesso, con note varietali, in particolare di violetta ma anche di rosa e frutti rossi che si avvertono nel bouquet insieme alle note fruttate, prugna in particolare e a quelle di affinamento, tra cui la vaniglia. L'evoluzione regalerà note eteree e aromi di confettura, di fiori appassiti e di erbe aromatiche.

**Gusto** — Bocca tipica del Barolo, calda e avvolgente, con tannini netti, puliti, vivaci e un'acidità che dona alla beva una freschezza piacevole ed elegante.

**Resa** — 60 q/ha

**Vigneti** — "Le Coste" di Monforte, Esposizione Est/Sud est, altezza media 400 mt slm, ultime colline del Barolo verso Serralunga, terreno marnoso-argilloso e molto calcareo, età media vigne 30 anni "Fantini" in località Bussia, esposizione ovest, altezza media 450 mt slm, sottozona Bussia caratterizzata da elevata percentuale sabbiosa. I terreni sono composti da marne di Sant'Agata fossili sabbiose del periodo Tortoniano.

**Anno impianto vigneto** — - Vigna Fantini Bussia anno 2007 - Vigna Le Coste 1982

**Sistema allevamento** — Guyot

**Densità di impianto** — 5000 piante ettaro

**Gradi alcolici:** — 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](mailto:info@cascinaamalia.it)

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