



CASCINA IN LANGA

**AMALIA**

## Barolo 2010 Le Coste di Monforte

*È il primo Barolo cru di Amalia Cascina in Langa, una versione prodotta da una selezione di uve del prestigioso vigneto Le Coste i cui terreni marnoso argillosi, ricchi di calcare, donano alle vigne di oltre trent'anni la capacità di dare vita a un Barolo di struttura e volume, morbido tuttavia al palato, caldo e piacevole.*



# Barolo 2010 Le Coste di Monforte

**Vinificazione** — Le uve provenienti da un unico vigneto, sono raccolte manualmente. 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.

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

**Profumo** — Complessità e grande varietà di aromi, con note varietali tipiche tra cui spicca la rosa rispetto alla viola nel bouquet ancora molto giovane.

Un sentore di nocciola, timo e sottobosco caratterizza il naso di questo Barolo che con l'affinamento sprigionerà sentori di frutta candita, eucalipto, tartufo e poi note di torrefazione, cioccolato, liquirizia.

**Gusto** — Grande struttura e volume in un vino avvolgente, caldo, dove le sensazioni tanniche, acide e morbide si uniscono a creare una percezione unica, persistente e deliziosa.

**Resa** — 60 q/ha

**Vigneti** — "Le Coste" di Monforte, Esposizione Est/Sud est, altezza media 400 mt slm, ultime colline del Barolo verso Serralunga.

I terreni sono composti da marne di Sant'Agata fossili sabbiose del periodo Tortoniano.

**Anno impianto vigneto** — Vigna "Le Coste di Monforte d'Alba" anno 1982

**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)