



CASCINA IN LANGA

AMALIA

Barolo 2011

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 2011

Vinificazione — le uve vengono raccolte manualmente in cassetta e avviate immediatamente alla vinificazione. Dopo la diraspa-pigiatura e l'avvio della fermentazione la macerazione inizia a cappello emerso con rimontaggi giornalieri per proseguire a fine fermentazione a cappello sommerso per un totale di 20 – 30 giorni. Fatti i primi travasi necessari alla sfeccatura del vino giovane si mantiene la massa alla temperatura di ca. 20° C per favorire la fermentazione malolattica, indispensabile per un grande rosso.

A questo punto si inizia l'affinamento in botti di medie dimensioni (26 HL) per 24 mesi, poi, l'affinamento in bottiglia per altri 6 – 10 mesi e quindi la messa in commercio.

Degustazione — colore rubino intenso con lievi riflessi aranciati; olfatto netto complesso con note di rosa e frutti di bosco (lampone), cacao; gusto pieno armonico leggermente asciutto con finale persistente e gradevole

Denominazione — Barolo D.O.C.G

Comune — Monforte d'Alba

Vitigno — 100% Nebbiolo

Resa — 70 q/ha

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

Vigneti — “Fantini” in località Bussia, esposizione ovest, altezza media 450 mt slm, sottozona Bussia caratterizzata da Arenarie di Diano del periodo Tortoniano ad elevata percentuale sabbiosa. “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 Fantini Bussia anno 2007 – Vigna Le Coste 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

www.cascinaamalia.it