



CASCINA IN LANGA

AMALIA

Barolo 2014

Le uve Nebbiolo trovano la loro massima espressione nel Barolo, un vino della tradizione che rappresenta al meglio il patrimonio enologico italiano nel mondo. La 2014 è stata una annata climaticamente difficile: è stata molto fredda e piovosa. Abbiamo deciso quindi, per poter mantenere il solito alto livello di qualità dei nostri Barolo, di non vinificare separatamente i cru ma di produrre un unico grande vino con le migliori uve del nostro vigneto Fantini nella MGA "Bussia" e del nostro vigneto nella MGA "Le Coste di Monforte".



Barolo 2014

Vinificazione — Le uve vengono raccolte manualmente in cassetta e avviate immediatamente alla vinificazione. Dopo la diraspa-pigiatura e l'avvio della fermentazione inizia la macerazione a cappello emerso con rimontaggi giornalieri per proseguire a fine fermentazione a cappello sommerso per un totale di circa 20 giorni. Fatti i primi travasi necessari alla sfecciatura del vino giovane si fa eseguire al vino la fermentazione malolattica, indispensabile per un grande rosso. A questo punto inizia la maturazione in botti di medie dimensioni (26 HL) per 24 mesi, segue, poi, l'affinamento in bottiglia.

Degustazione — Colore rubino con unghia tendente al granato; olfatto di frutti di bosco rossi e più scuri, viola e un lieve sentore di vaniglia. Incipienti i sentori di erbe aromatiche e liquirizia, base olfattiva che per un Barolo è preludio di una grande complessità con l'invecchiamento in bottiglia. Mostra una piacevole tannicità, un gusto pieno e armonico, con finale persistente e gradevole.

Denominazione — Barolo D.O.C.G

Comune — Monforte d'Alba

Vitigno — 100% Nebbiolo

Resa — 40 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 metri slm, sottozona Bussia caratterizzata da Arenarie di Diano del periodo Tortoniano ad elevata percentuale sabbiosa. Terre molto calde e precoci, ma tardive per altezza e ventosità. - "Le Coste" di Monforte, Esposizione Est/Sud est, altezza media 400 metri 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: — 14%

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