



CASCINA IN LANGA

AMALIA

Barolo Bussia

È un Barolo da singolo vigneto di Amalia Cascina in Langa, una versione prodotta da una selezione di uve del prestigioso vigneto Fantini di Bussia.

Il vigneto Fantini giace ad una altitudine superiore rispetto agli altri appartenenti allo stesso cru e su terreni costituiti da Arenarie di Diano del periodo Tortoniano ad elevata percentuale sabbiosa.



Barolo Bussia

Denominazione — Barolo Bussia Docg

Comune — Monforte d'Alba

Vitigno — 100% Nebbiolo

Superficie — 2 ha nella zona "Bussia", vigneto Fantini

Vigneti — "Fantini" in località Bussia, esposizione sud ovest, altezza media 450 metri slm, sottozona Bussia caratterizzata da Arenarie di Diano del periodo Tortoniano ad elevata percentuale sabbiosa.

Anno impianto vigneto — 2007

Sistema allevamento — Guyot

Densità di impianto — 5000 ceppi/ha

Resa — 6 q/ha

Gradi alcolici: — 14,5%

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. A questo punto si inizia la maturazione in botti di rovere francese di 26 HL per 24 mesi, segue poi l'affinamento in bottiglia.

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