



CASCINA IN LANGA

**AMALIA**

## Barolo 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 di Monforte d'Alba.*

*Il vigneto ha i terreni marnoso argillosi, ricchi di calcare, che donano alle vigne la capacità di dare vita a un Barolo di struttura e volume, morbido tuttavia al palato, caldo e piacevole.*



# Barolo Le Coste di Monforte

**Denominazione** — Barolo D.O.C.G

**Comune** — Monforte d'Alba

**Vigneto** — “Le Coste di Monforte d'Alba”

**Vitigno** — 100% Nebbiolo

**Superficie** — 1 ha nella zona “Le Coste” di Monforte“

**Vigneti** — 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** — 1982

**Sistema allevamento** — Guyot

**Densità di impianto** — 5000 piante ettaro

**Resa** — 60 q/ha

**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 si inizia la maturazione in botti di medie dimensioni (26 HL) per 24 mesi, 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](mailto:info@cascinaamalia.it)

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