



CASCINA IN LANGA

AMALIA

## Barolo

*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

**Denominazione** — Barolo D.O.C.G

**Comune** — Monforte d'Alba

**Vitigno** — 100% Nebbiolo

**Resa** — 40 q/ha

**Superficie** — 1 ha nel cru Le Coste di Monforte, 2 ha nel cru Bussia, vigneto Fantini.

**Vigneti** — Le Coste di Monforte d'Alba, esposizione est/sud est, altitudine media 400 metri slm, ultime colline del Barolo verso Serralunga. Terreno composto da marne di Sant'Agata fossili sabbiose del periodo Tortoniano.

Vigneto Fantini in località Bussia, esposizione ovest, altitudine media 450 metri slm, sottozona Bussia. I terreni sono composti da marne di Sant'Agata fossili sabbiose del periodo Tortoniano. Nonostante la tessitura dei terreni la zona fornisce vini di buona acidità grazie all'alta quota ma soprattutto alla costante ventosità da cui è interessata.

**Anno impianto vigneto** — Vigna Fantini Bussia anno 2007 – Vigna Le Coste 1982

**Sistema allevamento** — Guyot

**Densità di impianto** — 5000 piante ettaro

**Resa:** — 60 q/ha

**Vinificazione** — Le uve vengono raccolte manualmente e avviate immediatamente alla vinificazione. 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 una maturazione in botti grandi di 2600 lt di rovere francese per circa 2 anni e mezzo, al termine dei quali è avvenuto l'imbottigliamento, un ulteriore affinamento in bottiglia e la messa in commercio.

## 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)