



CASCINA IN LANGA

AMALIA

Dolcetto d'Alba 2013

Secondo la tradizione il Dolcetto è un vino da tutto pasto ma grazie al particolare microclima della vigna di Sant'Anna il nostro Dolcetto può essere considerato un vino più complesso e in grado anche di affrontare un discreto invecchiamento.



Dolcetto d'Alba 2013

Vinificazione — Le uve vengono raccolte manualmente e avviate immediatamente alla vinificazione. Dopo una macerazione di 6-8 giorni il vino svolge la fermentazione malolattica e un affinamento in acciaio inox per circa 8 mesi, al termine dei quali avviene l'imbottigliamento e la messa in commercio.

Denominazione — Dolcetto d'Alba D.O.C.

Comune — Monforte d'Alba

Vitigno — 100% Dolcetto

Superficie — 2,7 ha nella zona Sant'Anna di Monforte d'Alba.

Colore — Rosso porpora vivo, intenso, tendente al violaceo.

Profumo — Gradevole di frutti rossi e mandorla.

Gusto — Secco pieno e ricco con una piacevole sensazione retro olfattiva di mandorla tipica della varietà.

Resa — 70 q/ha

Vigneti — Esposizione per lo più a ovest, altezza media 450 mt, zona molto argillosa e calcarea, zona ventosa.

Anno impianto vigneti — Vigna S'Anna anno 1971

Sistema allevamento — Guyot

Densità di impianto — 5000 piante ettaro

Gradi alcolici — 13,5%

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