



CASCINA IN LANGA

AMALIA

Dolcetto d'Alba 2016

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 2016

Vinificazione - Le uve vengono raccolte manualmente e avviate immediatamente alla vinificazione. Dopo una macerazione di 4-5 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 Doc

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 - "Sant'Anna" Esposizione per lo più a ovest, altitudine media 450 metri slm; zona molto argillosa e calcarea, climaticamente ventosa.

Anno impianto vigneto - Vigna S'Anna anno 1971

Sistema allevamento - Guyot

Densità di impianto - 5000 ceppi/ha

Gradazione alcolica - 14,5%

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