



CASCINA IN LANGA

**AMALIA**

## Dolcetto d'Alba 2017

*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 2017

**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](mailto:info@cascinaamalia.it)

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