



CASCINA IN LANGA

AMALIA

Dolcetto d'Alba

Secondo la tradizione locale, 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

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.

Vigneti — "Sant'Anna": esposizione per lo più a ovest, altitudine media 450 metri slm; zona molto argillosa e calcarea; climaticamente ventosa. Terreno di formazione di lequio del periodo serravalliano/tortoniano inferiore.

Anno impianto vigneto — 1971

Sistema allevamento — Guyot

Densità di impianto — 5000 ceppi/ha

Resa — 70 q/ha

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

www.cascinaamalia.it