



CASCINA IN LANGA

AMALIA

Langhe Nebbiolo 2015

Il Langhe DOC Nebbiolo è l'espressione giovane della pregiata varietà piemontese, in cui vengono esaltate le note fruttate e floreali del vitigno.



Langhe Nebbiolo 2015

Vinificazione — Le uve vengono raccolte manualmente e avviate immediatamente alla vinificazione. Dopo la macerazione di circa 5 giorni, il vino svolge la fermentazione malolattica e poi un affinamento in acciaio per circa 8 mesi, al termine dei quali avviene l’imbottigliamento e la messa in commercio.

Denominazione — Langhe e D.O.C. Nebbiolo

Comune — Monforte d’Alba

Vitigno — 100% Nebbiolo

Superficie — 3,20 ha nella zona “Montagliarotto” di Monforte d’Alba.

Colore — Rosso rubino tendente al granato.

Profumo — Fruttato e floreale: lampone, geranio, violetta.

Gusto — Secco, caldo, abbastanza morbido piacevolmente tannico con note di freschezza date dall’acidità.

Resa — 70 q/ha

Vigneti — Esposizione Ovest, altezza sito 450 mt slm, zona argilloso limosa.

Anno impianto vigneto — Vigna Montagliarotto anno 2004

Sistema allevamento — Guyot

Densità di impianto — 5000 piante ettaro

Gradi alcolici: — 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