



CASCINA IN LANGA

**AMALIA**

## Langhe Nebbiolo 2016

*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 2016

**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 D.O.C. Nebbiolo

**Comune** — Monforte d’Alba

**Vitigno** — 100% Nebbiolo

**Superficie** — 1,20 ha nella zona “Montagliarotto” di Monforte d’Alba.

**Colore** — Rosso rubino con riflessi granati.

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

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