

Amalia Cascina in Langa Dolcetto d'Alba DOC 2020



Amalia Cascina in Langa
Dolcetto d'Alba DOC 2020

Denominazione: Dolcetto d'Alba DOC

Paese: Monforte d'Alba

Varietà: Dolcetto 100%

Acidità totale: 4,97 g/l in acido tartarico

PH: 3,64

Estratto non riduttore: 26,8 g/l

Alcol: 13,5%

Periodo della vendemmia: Seconda decade di settembre 2020

Resa: 60 q/ha

Numero di bottiglie: circa 5000

Anno di impianto: Vigne vecchie del 1971

Sistema di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 5.000

Tipo di agricoltura: In conversione biologico (a partire dall'annata 2022 questo vino sarà certificato biologico)

Caratteristiche della vigna: Vigna Sant'Anna è prevalentemente esposta ad Ovest. L'altitudine è di 450 m slm. Terreno: Formazione di Lequio.

Vinificazione: Le uve vengono raccolte manualmente in una cassetta e avviate immediatamente alla vinificazione. Dopo la diraspa-pigiatura e l'avvio della fermentazione inizia la macerazione con rimontaggi giornalieri per circa 7 giorni. Dopo la fermentazione alcolica, si fa eseguire al vino la fermentazione malolattica. Successivamente il vino riposa in vasche di acciaio inox, per circa 8 mesi. Segue l'imbottigliamento e l'affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.