

Amalia Cascina in Langa Barbera d'Alba DOC 2020



Amalia Cascina in Langa

Barbera d'Alba DOC 2020

Denominazione: Barbera d'Alba DOC

Paese: Monforte d'Alba

Varietà: Barbera 100%

Acidità totale: 7,55 g/l in ac.tartarico

PH: 3,14

Estratto non riduttore: 30,5 g/l

Alcol: 15,5%

Periodo della raccolta: prima settimana di ottobre

Resa: 60 q/ha

Numero di bottiglie prodotte: circa 4000

Anno d'impianto: Vigna S'Anna anno 1998

Sistema di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 5.000

Tipo di agricoltura: *Biologico*, senza certificazione (a partire dall'annata 2022 il vino sarà certificato biologico)

Caratteristiche della vigna: esposizione ad ovest, circa 450 metri sopra il livello del mare. 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 barriques, non nuove, per circa 8 mesi. Segue l'imbottigliamento e l'affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.