

Amalia Cascina in Langa Barolo 2018



Amalia Cascina in Langa

Barolo 2018

Denominazione: Barolo Docg

Varietà: 100% Nebbiolo. Per quest Barolo usiamo le uve dei nostri due Cru Le Coste di Monforte e Bussia Vigna Fantini che non usiamo per la produzione di Barolo singolo Cru.

Paese: Monforte d'Alba

Alcol: 15%

Zucchero: 0,38 g/l

Acidità totale: 5,25 g/l in acido tartarico

PH: 3,57

Estratto non riduttore: 27,7 g/l

Numero di bottiglie: circa 1.000

Caratteristiche della vigna:

Bussia vigna Fantini:

Esposizione: Ovest Sud-Ovest, altitudine circa 450 m slm.

Terreno: Arenarie di Diano.

Per maggiori informazioni riguardo la vigna fare riferimento a questo link:

<https://landing.barolomga360.it/amalia-fantini/?lang=en>

Anno di impianto: 2007

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 5.000

Le Coste di Monforte vineyard:

Esposizione Est Sud-Est, altitudine circa 400 m slm.

Terreno: Marne di Sant'Agata sabbiose.

Per maggiori informazioni riguardo la vigna fare riferimento a questo link:

<https://landing.barolomga360.it/amalia-le-coste/?lang=en>

Anno di impianto: 1982

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 5.000

Resa: 60 q/ha

Vinificazione: Le uve vengono raccolte manualmente in cassetta e avviate immediatamente alla vinificazione. Dopo la diraspa-pigiatura e l'avvio della fermentazione inizia la macerazione a cappello emerso con rimontaggi giornalieri per un totale di circa 20 giorni. Fatti i primi travasi necessari alla sfeccatura del vino giovane si fa eseguire al vino la fermentazione malolattica. Successivamente il vino riposa per 30 mesi in botti da 500 litri di rovere francese. Segue l'imbottigliamento e l'affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.