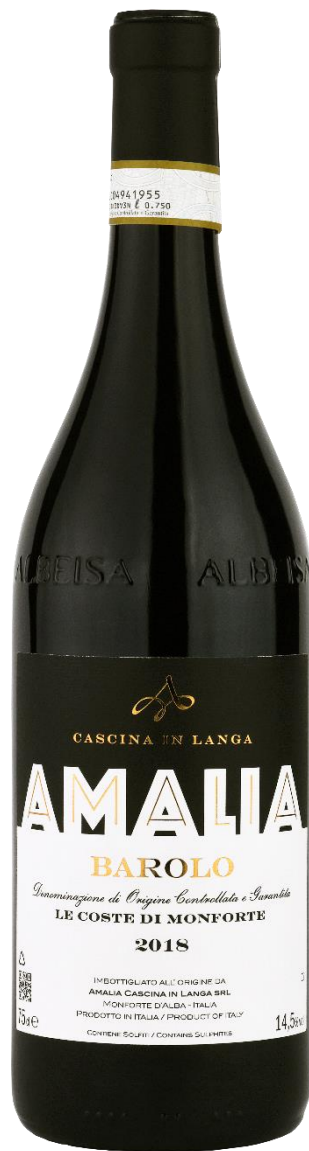


# Amalia Cascina in Langa Barolo "Le Coste di Monforte" 2018



**Amalia Cascina in Langa**  
**Barolo “Le Coste di Monforte” 2018**

*Denominazione:* Barolo Docg

*Menzione Geografica Aggiuntiva:* Le Coste di Monforte

*Paese:* Monforte d’Alba

*Varietà:* Nebbiolo 100%

*Alcol:* 14,5%

*Zuccheri:* 0,33 g/l

*Acidità Totale:* 5,28 g/l in ac.tartarico

*PH:* 3,55

*Estratto non riduttore:* 27,1 g/l

*Numero di bottiglie prodotte:* circa 3000

*Caratteristiche della vigna:* Esposizione est – sud/est. Altitudine media 400 metri sul livello del mare. Tipologia del terreno marne di Sant’Agata fossili sabbiose. Per maggiori informazioni riguardo la vigna fare riferimento a questo link:

<https://landing.barolomga360.it/amalia-le-coste/>

*Anno d’impianto:* 1982

*Sistema di allevamento:* guyot

*Densità d'impianto: 5.000*

*Resa: 60 q/ha*

*Giorno della raccolta: 8 10 2018*

*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 sfecciatura del vino giovane si fa eseguire al vino la fermentazione malolattica. Successivamente il vino riposa per 32 mesi in botti di medie dimensioni (26 hl) di rovere francese. Segue l'imbottigliamento e l'affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.