

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.