

Amalia Cascina in Langa Langhe Nebbiolo 2020 DOC



Amalia Cascina in Langa
Langhe Nebbiolo 2020 DOC

Denominazione: Langhe Nebbiolo DOC

Paese: Monforte d'Alba

Varietà: Nebbiolo 100%

Acidità totale: 4,86 g/l in ac.tartarico

PH: 3,57

Estratto non riduttore: 26,3 g/l

Alcol: 14%

Numero di bottiglie prodotte: circa 4000

Caratteristiche della vigna: esposizione ad ovest, circa 450 metri sopra il livello del mare. Terreno: Formazione di Lequio.

Anno d'impianto: 2004

Sistema di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 5.000/ha

Resa: 70 q/ha

Periodo della vendemmia: Ultima settimana di settembre

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 10 giorni. Dopo la fermentazione alcolica si fa eseguire la fermentazione malolattica. Successivamente il vino riposa in botti di rovere francese da 3.000 lt per circa 12 mesi. Segue l'imbottigliamento e l'affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.