



CASCINA IN LANGA

AMALIA

Langhe Rossese Bianco 2015

Varietà del vitigno rossese bianco erano ampiamente diffuse nel passato in Liguria e in Piemonte. Il rossese bianco piemontese, andato lentamente scomparendo, è rimasto in piccole quantità a Monforte d'Alba, dove per la sua presenza certificata da lunga data è stato iscritto tra i vitigni autorizzati in Piemonte nel registro nazionale della varietà di uve da vino.



Langhe Rossese Bianco 2015

Varietà del vitigno Rossese Bianco erano diffuse nel passato in Liguria e nel basso Piemonte. Il Rossese Bianco piemontese, andato lentamente scomparendo, è rimasto in piccole quantità a Monforte d'Alba, dove per la sua presenza certificata da lunga data è stato iscritto tra i vitigni autorizzati in Piemonte nel registro nazionale della varietà di uve da vino.

Unico vino bianco prodotto da Amalia, il Langhe Rossese Bianco, rappresenta il collegamento tra la terra di Piemonte con le origini liguri della famiglia Boffa.

Denominazione — Langhe Rossese Bianco D.O.C.

Comune — Monforte d'Alba

Vitigno — 100% Rossese Bianco

Superficie — 0,5 ha nella zona S.Anna di Monforte d'Alba, 0,5 ha nella zona Salicetti di Monforte d'Alba.

Colore — Giallo paglierino tendente al dorato.

Profumo — Agrumi, frutto della passione, fiori di acacia.

Gusto — Il Rossese Bianco è un vino essenziale ma complesso al tempo stesso, la cui piacevole acidità è mitigata da una buona struttura, frutto di un meticoloso lavoro in vigna e di un attento affinamento in botte.

Vigneti — “Salicetti” esposizione nord ovest, altezza media 450 mt slm, terreni caratterizzati da elevata percentuale sabbiosa. Terre molto calde e precoci, ma tardiva per altezza e ventosità. “Sant’Anna” esposizione nord ovest, altezza media 450 mt slm, zona molto argillosa e calcarea, zona ventosa.

Anno impianto vigneto – Vigna Salicetti anno 2008 – Vigna S’Anna anno 2013

Sistema allevamento — Guyot

Densità di impianto — 5000 piante ettaro

Gradi alcolici: — 13,5 %

Resa — 70 q/ha

AMALIA

CASCINA IN LANGA

Amalia Cascina in Langa ®

Località S. Anna, 85 – 12065 Monforte d'Alba (Cn)

Phone +39.0173.789013 – Fax +39.0173.789950

P. IVA 03145870048 – e-mail: info@cascinaamalia.it

www.cascinaamalia.it

Langhe Rossese Bianco 2015

Vinificazione — Le uve vengono raccolte manualmente e avviate immediatamente alla vinificazione. L'uva viene diraspata e pressata dopodiché il mosto decantato viene fatto fermentare, inizialmente in vasca d'acciaio e successivamente, nella fase terminale, viene trasferito con le sue fecce in barrique di rovere francese dove vi rimane per circa 12 mesi, fino all'imbottigliamento durante i quali si eseguono periodici bâtonnage per rimettere in sospensione i lieviti.

AMALIA

CASCINA IN LANGA

Amalia Cascina in Langa ®

Località S. Anna, 85 – 12065 Monforte d'Alba (Cn)

Phone +39.0173.789013 – Fax +39.0173.789950

P. IVA 03145870048 – e-mail: info@cascinaamalia.it

www.cascinaamalia.it