



CASCINA IN LANGA

**AMALIA**

## Langhe Rossese Bianco

*Varietà del vitigno rossese bianco erano ampiamente diffuse nel passato in Liguria e in Piemonte. Una di queste varietà è rimasta in piccole quantità nelle Langhe dove per la sua presenza certificata da lunga data è stato iscritto tra i vitigni autorizzati nel registro nazionale della varietà di uve da vino.*



# Langhe Rossese Bianco

**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. Successivamente, nella fase terminale della fermentazione, mentre metà della massa rimane nella vasca di acciaio a finire la fermentazione ed affinamento sur lie, l'altra metà viene trasferita con le sue fecce fine in barrique di rovere francese dove finisce lì la fermentazione e dove vi rimane sur lie. Per circa 12 mesi si eseguono periodici batonnage per rimettere in sospensione i lieviti nei vari recipienti. Prima dell'imbottigliamento queste masse vengono assemblate insieme.

**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](mailto:info@cascinaamalia.it)

[www.cascinaamalia.it](http://www.cascinaamalia.it)