



CASCINA IN LANGA

AMALIA

PIEMONTE

Amalia Cascina in Langa

LOC. SANT'ANNA, 85
12065 CUNEO
TEL. 0173789013
www.cascinaamalia.it

VENDITA DIRETTA

VISITA SU PRENOTAZIONE

OSPITALITÀ

PRODUZIONE ANNUA 60.000 bottiglie

ETTARI VITATI 14,00

AZIENDA SOSTENIBILE

Il progetto di Cascina Amalia è nato appena 15 anni or sono, un arco di tempo in cui la famiglia Boffa ha centrato un significativo e particolare obiettivo: creare un luogo non solo buono ma anche bello. Ecco così che alla cantina in magnifica posizione panoramica si uniscono un elegante bed & breakfast e una raffinata quanto importante collezione di opere d'arte moderna. Il vino rimane comunque al centro dell'attività, anche grazie all'acquisizione di vigneti da Barolo nei cru Bussia e Le Coste di Monforte. Non ha ancora espresso compiutamente la propria complessità il gradevolissimo Barolo Le Coste di Monforte '13, che dimostra franchezza olfattiva nelle proprie note di spezie e buona ricchezza nel fresco palato. Viva personalità nel complesso e fruttato Barolo Bussia '13, dai tannini un po' grintosi. Moderna e vanigliata la Barbera d'Alba Superiore '15. Un plauso al raffinato Rossese Bianco del 2015.

● Barolo Bussia '13	♥♥ 6
● Barolo Le Coste di Monforte '13	♥♥ 6
● Barbera d'Alba Sup. '15	♥♥ 4
● Barolo '13	♥♥ 6
○ Langhe Rossese Bianco '15	♥♥ 4
● Langhe Nebbiolo '16	♥ 4
● Barbera d'Alba '15	♥♥ 4
● Barbera d'Alba '13	♥♥ 4
● Barbera d'Alba Sup. '13	♥♥ 4
● Barolo '11	♥♥ 6
● Barolo Le Coste di Monforte '11	♥♥ 6
● Barolo Le Coste di Monforte '10	♥♥ 5
○ Langhe Rossese Bianco '14	♥♥ 4

Gambero Rosso Vini d'Italia 2018

Vini recensiti:

Barolo Bussia 2013,
Barolo Le Coste di Monforte 2013
Barbera d'Alba Superiore 2015,
Barolo 2013,
Langhe Rossese Bianco 2015,
Langhe Nebbiolo 2016,
Barbera d'Alba 2015,
Barbera d'Alba 2013,
Barbera d'Alba Superiore 2013,
Barolo 2011,
Barolo Le Coste di Monforte 2011,
Barolo Le Coste di Monforte 2010,
Langhe Rossese Bianco 2014,



CASCINA IN LANGA

AMALIA

CASCINA AMALIA

Località Sant'Anna, 85
12065 Monforte d'Alba (CN)
Tel. +39 0173 789013
Fax +39 0173 789950
info@cascinaamalia.it
www.cascinaamalia.com
f Amalia-Cascina-in-Langa-Monforte-dAlba
t @amaliac_inlanga

ANNO DI FONDAZIONE 2003
NOME DEL TITOLARE Paolo Boffa
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE 60.000
VENDITA DIRETTA
VISITE APERTE SU PRENOTAZIONE
ETTARI DI VIGNETO 8
OSPITALITÀ
RISTORAZIONE

Azienda giovane, che nasce nel 2003 quando la famiglia Boffa, madre, padre e il figlio Paolo, rileva una cascina dei primi anni del Novecento sulle colline di Monforte d'Alba. Poco dopo l'acquisto costruiscono una cantina funzionale alla produzione di vini tipici del territorio, ma anche accogliente e arricchita da opere d'arte. Dagli iniziali tre ettari di vigneti, impiantati a dolcetto e barbera, nello spazio di pochi anni acquisiscono altri vigneti fino ad arrivare agli otto. Producono tutta la gamma di vini a base nebbiolo, il dolcetto e la barbera oltre a un raro Rossese bianco.

Dagli iniziali tre ettari di vigneti, impiantati a dolcetto e barbera, nello spazio di pochi anni acquisiscono altri vigneti fino ad arrivare agli otto. Producono tutta la gamma di vini a base nebbiolo, il dolcetto e la barbera oltre a un raro Rossese bianco.

92 € 35,00

Barolo Bussia 2013

Da uve nebbiolo. Due anni fra botti grandi e tonneau. Granato intenso. Molto tipica, con note di viola, accenni boisé e di mora, ben definiti e nitidi. Sapore deciso, qualche spigolosità giovanile, tannini scattanti, buona acidità, corpo dinamico e piacevole salinità.

88 € 9,00

Dolcetto d'Alba Sant'Anna 2016

Da uve dolcetto. Solo acciaio. Rosso violaceo intenso. Fragrante e varietale, note di viola, mora e lieve amarena, qualche accenno fermentativo. Sapore caldo e salino, molto piacevole e di facile bevibilità.

PIEMONTE

CASCINA AMALIA

Località Sant'Anna, 85
12065 Monforte d'Alba (CN)
Tel. +39 0173 789013
info@cascinaamalia.it
www.cascinaamalia.com
f Amalia-Cascina-in-Langa-Monforte-dAlba
t @amaliac_inlanga

YEAR OF FOUNDATION 2003
OWNER Paolo Boffa
TOTAL BOTTLES PRODUCED 60,000
DIRECT SALES
OPEN VISITS RESERVATION NEEDED
HECTARES OF VINEYARD 8
HOSPITALITY
RESTAURANT

The estate came into being in 2003 after the Boffa family – mother, father and son Paolo, acquired an old farmhouse built in the early 20th century in the hills of Monforte d'Alba. Soon after they built a winery to produce the typical wines of the area but they also made it hospitable and embellished it with works of art. From their original three hectares of vineyards, planted with Dolcetto and Barbera, in a matter of a few years they bought others to bring the total to eight hectares. Today the produce a full line of wines from Nebbiolo, Dolcetto and Barbera grapes as well as a rare white Rossese.

92 Price B

Barolo Bussia 2013

100% Nebbiolo grapes. Matured 2 years in barrique and big barrels. Intense garnet ruby red color. Very typical with notes of violets, smoky hints, very clear and neat. Strong taste, some youthful edge, dynamic tannins, good acidity, agile body and pleasantly savory.

88 Price A

Dolcetto d'Alba Sant'Anna 2016

100% Dolcetto grapes. Stainless steel only. Intense violet ruby red color. Fragrant and typical aromas of violet, blackberry and hints of black cherry, fermentative notes. Warm and savory taste, very pleasant and easy to drink.

Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2018

Vini recensiti:

Barolo Bussia 2013,

Dolcetto d'Alba Sant'Anna 2016



CASCINA IN LANGA

AMALIA

IVINI DI VERONELLI 2018

Amalia Cascina in Langa

12065, località Sant'Anna 85;
tel. 0173/789013 oppure
331/4029594 - fax 0173/789950
info@cascinaamalia.it
www.cascinaamalia.it



Proprietario: Maria Angela Brosio e famiglia Boffa

Enologo: Paolo Boffa; Piero Ballario, consulente

Agronomo: Paolo Boffa; Gian Piero Romana, consulente

Ettari vitati: 16

Cascina Amalia si pone come un ideale punto di partenza per un viaggio alla scoperta dei sapori delle Langhe. Rilevata nel 2003 dalla famiglia Boffa, ospita un delizioso Bed & Breakfast dove degustare le prelibatezze di mamma Maria Angela, accompagnate naturalmente dai vini prodotti dal figlio Paolo con le uve dei prestigiosi cru Bussia e Le Coste.

Docg

★★	Barolo (ha 3 9.000 ☉ E)	2013 (G.B.) 89
♣	Barolo Bussia (ha 2 3.000 ☉ F)	2013 (G.B.) 91
★★★	Barolo Le Coste di Monforte (ha 1 3.000 ☉ F)	2013 (G.B.) 91

Doc

★★	Barbera d'Alba (ha 4.7 6.500 ☐ C)	2016 (G.B.) 86
★★	Barbera d'Alba Superiore (ha 0.7 3.000 ☐ D)	2015 (G.B.) 88
★★	Dolcetto d'Alba (ha 2.7 7.000 ☐ B)	2016 (G.B.) 88
★★	Langhe Nebbiolo (ha 3.2 6.500 ☐ C)	2016 (G.B.) 87
★★	Langhe Rossese Bianco (ha 1 2.200 ☐ A ☐ C)	2015 (G.B.) 88

I Vini di Veronelli 2018

Vini recensiti:

Barolo 2013,
Barolo Bussia 2013,
Barolo Le Coste di Monforte 2013,
Barbera d'Alba 2016,
Barbera d'Alba Superiore 2015,
Dolcetto d'Alba 2016,
Langhe Nebbiolo 2016,
Langhe Rossese Bianco 2015