

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

 Amalia-Cascina-in-Langa-Monforte-d'Alba

 @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 tipico, 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 accento fermentativo. Sapore caldo e salino, molto piacevole e di facile bevibilità.

PIEMONTE