



CASCINA IN LANGA

AMALIA

LE RADICI

L'idea vinicola ormai comune, ma non necessariamente scontata né seguita da tutti, è quella di cercare di valorizzare al massimo le caratteristiche di ogni vigneto e di ogni annata, senza ricorrere a ritrovati per modificare il risultato organolettico che si riesce a ottenere ogni anno tramite il lavoro in vigna.

I vini di Amalia Cascina in Langa affondano le loro radici nella tradizione.

La tecnica enologica è usata per ridurre al minimo l'uso della chimica, preferendo accorgimenti meccanici per quanto riguarda la cantina e manuali per quanto riguarda la vigna.

Questi sono i principi produttivi che rendono il vino un piacere speciale. E per Amalia Cascina in Langa creare vini che seguono questi principi è un dovere.



AMALIA

Le Langhe sono una terra di tesori, e un ideale punto di partenza per avventurarsi alla loro scoperta è proprio Amalia Cascina in Langa, in località S. Anna sulle colline di Monforte d'Alba.

Nel 2003 la famiglia Boffa rileva una cascina dei primi anni del 1900 insieme a qualche annesso agricolo e alcuni vigneti che al momento dell'acquisto producevano Dolcetto e Barbera.

I Boffa rivoluzionano gli spazi architettonici, avviano una funzionale cantina per la produzione di vini di gran pregio e un accogliente ed elegante B&B. Tutto il lavoro qui è a conduzione familiare, scandito dai placidi ritmi delle dolci colline circostanti: Maria Angela, la madre, segue il B&B; Gigi, il papà, dà una mano ovunque serve, mentre il figlio Paolo si occupa delle vigne, ampliate negli anni con acquisizioni nei prestigiosi cru di Barolo Bussia e Le Coste di Monforte.



LA CANTINA

La cantina, adiacente alla storica cascina preesistente, è stata costruita ex novo senza trascurare nessun particolare. Esteticamente è impreziosita dal bellissimo design realizzato con l'aiuto del know-how paterno di Gigi nel campo delle costruzioni, mentre dal punto di vista funzionale gli spazi sono stati razionalizzati per rispondere al meglio alle funzioni di una cantina moderna.

I contenitori sono esclusivamente in acciaio inox termocondizionati.

Botti, barriques e tonneaux sono di rovere francese.

Tutti i locali hanno un controllo della temperatura e la stanza adibita all'affinamento in legno è munita anche del controllo dell'umidità.

Agli ambienti dedicati alla produzione del vino si aggiungono una luminosa ed ampia sala di degustazione, spazi di collegamento ed un accogliente salotto.



— SANT'ANNA

Il Vigneto Sant'Anna, il primo, acquisito insieme agli edifici della Cascina Amalia nel 2003, ha una superficie complessiva di poco più di tre ettari, dei quali 6 particelle che circondano la Cantina sono impiantate a Dolcetto e Barbera, e in una si coltiva un raro vitigno di Rossese Bianco, proveniente dalla Liguria, ma impiantato qui a Monforte molto tempo addietro.

Le vigne, su terreni argillosi e calcarei, sono esposte prevalentemente ad ovest.

— SALICETTI

Il Vigneto Salicetti, meno di un ettaro esposto a nord e confinante col vigneto Fantini, è una nicchia dedicata al vitigno Rossese Bianco, vitigno molto raro anche nella stessa Liguria da cui proviene, produce un vino raro e dai sapori intensi.

Gigi, arrivato qui a Monforte proprio dalla Liguria, ha scoperto che veniva coltivato in piccola produzione e dopo averlo assaggiato ha deciso di piantarlo.

La scelta si è rivelata vincente perché si tratta di un vitigno che, se lavorato bene, può senz'altro produrre vini di gran pregio e adatti all'invecchiamento, e oggi si può felicemente parlare della curiosa coincidenza dell'incontro avvenuto, in questa parte di Langa, tra un raro vitigno e una famiglia entrambi liguri.

— LE COSTE

Il Vigneto Le Coste, un vigneto con viti di 30/35 anni che si trova sul cru Le Coste di Monforte d'Alba, è stato acquistato nel 2007. Si trova sulla collina di fronte alla cascina, in linea d'aria a 500 metri circa dalla cantina. Si tratta di poco meno di un ettaro di Nebbiolo dal quale vengono selezionate solo le uve migliori per la produzione del Barolo "Le Coste". I terreni sono marnoso argillosi e molto calcarei, l'esposizione è a est/sud-est.

— MONTAGLIAROTTO

Il Vigneto a Montagliarotto si estende per 1,2 ettari di terreno con una vigna di Nebbiolo. Il vigneto, esposto a ovest, insiste su terreni in prevalenza argillosi-limosi.

— FANTINI DI BUSSIA

Il Vigneto Fantini di Bussia è piantato a Nebbiolo da Barolo. I terreni ad elevata percentuale sabbiosa sono esposti a ovest, e sebbene molto caldi e precoci, sono anche alti e ventosi.



CASCINA IN LANGA

AMALIA

LOCALITÀ SANT'ANNA, 85
12065 — MONFORTE D'ALBA

WWW.CASCINAAMALIA.IT
INFO@CASCINAAMALIA.IT



DOLCETTO D'ALBA

2013

Secondo la tradizione il Dolcetto è un vino da tutto pasto ma grazie al particolare microclima della vigna di Sant'Anna il nostro Dolcetto può essere considerato un vino più complesso e in grado anche di affrontare un discreto invecchiamento.



VINIFICAZIONE — Le uve vengono raccolte manualmente e avviate immediatamente alla vinificazione. Dopo una macerazione di 6-8 giorni il vino svolge la fermentazione malolattica e un affinamento in acciaio inox per circa 8 mesi, al termine dei quali avviene l'imbottigliamento e la messa in commercio.

DENOMINAZIONE — Dolcetto d'Alba D.O.C.

COMUNE — Monforte d'Alba

VITIGNO — 100% Dolcetto

SUPERFICIE — 2,7 ha nella zona Sant'Anna di Monforte d'Alba.

COLORE — Rosso porpora vivo, intenso, tendente al violaceo.

PROFUMO — Gradevole di frutti rossi e mandorla.

GUSTO — Secco pieno e ricco con una piacevole sensazione retro olfattiva di mandorla tipica della varietà.

RESA — 70 q/ha

VIGNETI — Esposizione per lo più a ovest, altezza media 450 mt, zona molto argillosa e calcarea, età delle viti circa 20 anni, zona ventosa.

SISTEMA ALLEVAMENTO — Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO — 5000 piante ettaro

GRADI ALCOLICI — 13,5%

ACIDITÀ TOTALE — 5,65 g/l

PH — 3,42

ZUCCHERI RIDUTTORI — 1,4 g/l

ACIDITÀ VOLATILE — 0,64 g/l



CASCINA IN LANGA

AMALIA

LOCALITÀ SANT'ANNA, 85
12065 — MONFORTE D'ALBA

WWW.CASCINAAMALIA.IT
INFO@CASCINAAMALIA.IT



BARBERA D'ALBA

2013

La Barbera, varietà tipica del Piemonte raggiunge nella sottozona "Sant'Anna" del comune di Monforte d'Alba buoni livelli di maturazione, concentrazione ed acidità grazie all'accurato lavoro svolto in vigna.



VINIFICAZIONE — L'uva viene raccolta esclusivamente a mano, con una scrupolosa cernita dei grappoli. Dopo una macerazione con le bucce per circa 6-8 giorni a seconda dell'andamento stagionale il vino svolge la fermentazione malolattica.

L'affinamento avviene in barrique e tonneau di rovere Francese (Allier) non di primo passaggio per circa 6 mesi. Dopo questo periodo il vino viene imbottigliato.

DENOMINAZIONE — Barbera d'Alba D.O.C.

COMUNE — Monforte d'Alba

VITIGNO — 100% Barbera

SUPERFICIE — 0,7 ha nella zona "S. Anna" e 4 ha nella zona Montagliarotto.

COLORE — Rosso rubino, brillante e intenso.

PROFUMO — La barbera Amalia esprime al naso note di frutti rossi come amarena e ciliegia sotto spirito.

GUSTO — L'acidità tipica della Barbera è amalgamata molto bene con la struttura del vino in questo longevo prodotto.

RESA — 60 q/ha

VIGNETI — Esposizione per lo più a ovest, altezza media 450 mt slm, zona argillosa e calcarea, e nel vigneto di S. Anna e argillosa nel vigneto di Montagliarotto.

Età delle viti 15/20 anni.

SISTEMA ALLEVAMENTO — Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO — 5000 piante ettaro

GRADI ALCOLICI: — 13,5%

ACIDITÀ TOTALE — 6,38 g/l

PH — 3,46

ZUCCHERI RIDUTTORI — 1,5 g/l

ACIDITÀ VOLATILE — 0,59 g/l



CASCINA IN LANGA

AMALIA

LOCALITÀ SANT'ANNA, 85
12065 — MONFORTE D'ALBA

WWW.CASCINAAMALIA.IT
INFO@CASCINAAMALIA.IT



BARBERA D'ALBA SUPERIORE

2012

Nella versione "Superiore" della Barbera Amalia vi è una selezione delle migliori uve della vigna Sant'Anna con un maggiore affinamento in legno, circa 2 anni.



VINIFICAZIONE — L'uva viene raccolta esclusivamente a mano, con una scrupolosa cernita dei grappoli. Dopo una macerazione con le bucce per circa 6-8 giorni a seconda dell'andamento stagionale il vino svolge la fermentazione malolattica. L'affinamento avviene in barrique e tonneau di rovere Francese (Allier). Dopo questo periodo il vino viene imbottigliato.

DENOMINAZIONE — Barbera d'Alba Superiore D.O.C.

COMUNE — Monforte d'Alba

VITIGNO — 100% Barbera

SUPERFICIE — 0,2 ha nella zona "S. Anna".

COLORE — Rosso rubino, brillante e intenso.

PROFUMO — Amarena, cacao, sentori di torrefazione e leggera vaniglia.

GUSTO — Bocca tipica del Barolo, calda e avvolgente, con tannini netti, puliti, vivaci e un'acidità che dona alla beva una freschezza piacevole ed elegante.

RESA — 60 q/ha

VIGNETI — Esposizione maggiormente a ovest, altezza media 450 mt, zona argillosa e calcarea, età delle viti circa 15/20 anni, zona ventosa.

SISTEMA ALLEVAMENTO — Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO — 5000 piante ettaro

GRADI ALCOLICI: — 15%

ACIDITÀ TOTALE — 7,91 g/l

PH — 3,48

ZUCCHERI RIDUTTORI — 1,3 g/l

ACIDITÀ VOLATILE — 0,79 g/l



CASCINA IN LANGA

AMALIA

LOCALITÀ SANT'ANNA, 85
12065 — MONFORTE D'ALBA

WWW.CASCINAAMALIA.IT
INFO@CASCINAAMALIA.IT



LANGHE NEBBIOLO

2013

Il Langhe DOC Nebbiolo è l'espressione giovane della pregiata varietà piemontese, in cui vengono esaltate le note fruttate e floreali del vitigno.

L'affinamento in legno è minimo.



VINIFICAZIONE — Le uve vengono raccolte manualmente e avviate immediatamente alla vinificazione. Dopo la macerazione di circa 6-8 giorni a seconda dell'andamento stagionale il vino svolge la fermentazione malolattica e un affinamento in barrique e tonneaux di rovere francese (Allier) non di primo passaggio per circa 6 mesi, al termine dei quali avviene l'imbottigliamento e la messa in commercio.

DENOMINAZIONE — Langhe D.O.C. Nebbiolo

COMUNE — Monforte d'Alba

VITIGNO — 100% Nebbiolo

SUPERFICIE — 3,20 ha nella zona "Montagliarotto" di Monforte d'Alba.

COLORE — Rosso rubino con riflessi granati.

PROFUMO — Fruttato e floreale: lampone, geranio, violetta.

GUSTO — Secco, caldo, abbastanza morbido piacevolmente tannico con note di freschezza date dall'acidità.

RESA — 70 q/ha

VIGNETI — Esposizione Ovest, altezza sito 450 mt slm, zona argilloso limosa, età viti 15 anni circa.

SISTEMA ALLEVAMENTO — Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO — 5000 piante ettaro

GRADI ALCOLICI — 13,5%

ACIDITÀ TOTALE — 5,49 g/l

PH — 3,54

ZUCCHERI RIDUTTORI — 1,5 g/l

ACIDITÀ VOLATILE — 0,57 g/l

CASCINA IN LANGA

AMALIA

LOCALITÀ SANT'ANNA, 85
12065 — MONFORTE D'ALBA

WWW.CASCINAAMALIA.IT
INFO@CASCINAAMALIA.IT



BAROLO

2010

Le uve Nebbiolo trovano la loro massima espressione nel Barolo, un vino della tradizione che rappresenta al meglio il patrimonio enologico italiano nel mondo.

Quello di Amalia nasce da terreni prevalentemente sabbiosi che gli conferiscono un carattere distintivo che coniuga l'austerità tipica di questo vino con i profumi e l'eleganza che solo una bottiglia di gran classe può esprimere.



VINIFICAZIONE — Le uve vengono raccolte manualmente e avviate immediatamente alla vinificazione. La fermentazione, con lunga macerazione delle bucce col mosto, per circa 20-30 giorni a seconda dell'andamento stagionale è condotta secondo tradizione.

Dopo la macerazione questo vino ha svolto la fermentazione malolattica e un affinamento in botti grandi di 2600 lt di rovere Francese (Allier) per circa 2 anni e mezzo, al termine dei quali è avvenuto l'imbottigliamento, un ulteriore affinamento in bottiglia e la messa in commercio.

DENOMINAZIONE — Barolo D.O.C.G

COMUNE — Monforte d'Alba

VITIGNO — 100% Nebbiolo

SUPERFICIE — 1 ha nella zona "Le Coste" di Monforte", 2 ha nella zona "Bussia", vigna Fantini.

COLORE — Rosso granato tendente all'aranciato con l'invecchiamento.

PROFUMO — Naso complesso, con note varietali, in particolare di violetta ma anche di rosa e frutti rossi che si avvertono nel bouquet insieme alle note fruttate, prugna in particolare e a quelle di affinamento, tra cui la vaniglia. L'evoluzione regalerà note eteree e aromi di confettura, di fiori appassiti e di erbe aromatiche.

GUSTO — Bocca tipica del Barolo, calda e avvolgente, con tannini netti, puliti, vivaci e un'acidità che dona alla beva una freschezza piacevole ed elegante.

RESA — 60 q/ha

VIGNETI — "Le Coste" di Monforte, Esposizione Est/Sud est, altezza media 400 mt slm, ultime colline del Barolo verso Serralunga, terreno marnoso-argilloso e molto calcareo, età media vigne 30 anni "Fantini" in località Bussia, esposizione ovest, altezza media 450 mt slm, sottozona Bussia caratterizzata da elevata percentuale sabbiosa.

Terre molto calde e precoci, ma tardiva per altezza e ventosità, età media viti 10 anni.

SISTEMA ALLEVAMENTO — Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO — 5000 piante ettaro

GRADI ALCOLICI — 14,5%

ACIDITÀ TOTALE — 6,37 g/l

PH — 3,43

ZUCCHERI RIDUTTORI — 1,3 g/l

ACIDITÀ VOLATILE — 0,77 g/l



CASCINA IN LANGA

AMALIA

LOCALITÀ SANT'ANNA, 85
12065 — MONFORTE D'ALBA

WWW.CASCINAAMALIA.IT
INFO@CASCINAAMALIA.IT



BAROLO 2010

“LE COSTE” DI MONFORTE

È il primo Barolo cru di Amalia Cascina in Langa, una versione prodotta da una selezione di uve del prestigioso vigneto Le Coste i cui terreni marnoso argillosi, ricchi di calcare, donano alle vigne di oltre trent'anni la capacità di dare vita a un Barolo di struttura e volume, morbido tuttavia al palato, caldo e piacevole.



VINIFICAZIONE — Le uve provenienti da un unico vigneto, sono raccolte manualmente. La fermentazione, con lunga macerazione delle bucce col mosto, per circa 20-30 giorni a seconda dell'andamento stagionale è condotta secondo tradizione.

Dopo la macerazione questo vino ha svolto la fermentazione malolattica e un affinamento in botti grandi di 2600 lt di rovere Francese (Allier) per circa 2 anni e mezzo, al termine dei quali è avvenuto l'imbottigliamento, un ulteriore affinamento in bottiglia e la messa in commercio.

DENOMINAZIONE — Barolo D.O.C.G

COMUNE — Monforte d'Alba

VITIGNO — 100% Nebbiolo

SUPERFICIE — 0,3 ha nella zona “Le Coste” di Monforte.

COLORE — Rosso granato tendente all'aranciato con l'invecchiamento.

PROFUMO — Complessità e grande varietà di aromi, con note varietali tipiche tra cui spicca la rosa rispetto alla viola nel bouquet ancora molto giovane.

Un sentore di nocciola, timo e sottobosco caratterizza il naso di questo Barolo che con l'affinamento sprigionerà sentori di frutta candita, eucalipto, tartufo e poi note di torrefazione, cioccolato, liquirizia.

GUSTO — Grande struttura e volume in un vino avvolgente, caldo, dove le sensazioni tanniche, acide e morbide si uniscono a creare una percezione unica, persistente e deliziosa.

RESA — 60 q/ha

VIGNETI — “Le Coste” di Monforte, Esposizione Est/Sud est, altezza media 400 mt slm, ultime colline del Barolo verso Serralunga, terreno marnoso-argilloso e molto calcareo, età media vigne 30 anni.

SISTEMA ALLEVAMENTO — Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO — 5000 piante ettaro

GRADI ALCOLICI — 15%

ACIDITÀ TOTALE — 6,73 g/l

PH — 3,43

ZUCCHERI RIDUTTORI — 1,2 g/l

ACIDITÀ VOLATILE — 0,86 g/l



CASCINA IN LANGA

AMALIA

LOCALITÀ SANT'ANNA, 85
12065 — MONFORTE D'ALBA

WWW.CASCINAAMALIA.IT
INFO@CASCINAAMALIA.IT



LANGHE ROSSESE BIANCO

2013

“Quando si parla del ROSSESE di Dolceacqua non si può non ricordare la presenza in Liguria e nel basso Piemonte di Rossesi a bacca bianca, un tempo ben più noti e diffusi di quelli a bacca rossa ma oggi coltivati quasi esclusivamente nella parte occidentale della regione. Un Rossese Bianco coltivato nelle Cinque Terre è citato già da Giorgio Gallesio, diplomatico genovese con la passione per gli alberi da frutto, nel suo Pomona italiana edito nel 1839, dove sono descritte le tecniche e le difficoltà che si incontrano nella coltivazione di questo vitigno.” (cit. “Guida ai vitigni d’Italia” – Slow Food editore).

Oltre ad essere presente in Liguria questo particolare e raro vitigno si trova, in piccole quantità, anche proprio a Monforte d’Alba dove è certificato che vi sia presente da considerevole tempo tanto da guadagnarsi dal 2011 la denominazione di origine controllata “LANGHE Rossese Bianco” che lo riconosce come vitigno autoctono Piemontese.



VINIFICAZIONE — Le uve vengono raccolte manualmente e avviate immediatamente alla vinificazione. L’uva viene deraspata e pressata dopodiché il mosto decantato a freddo viene fatto fermentare, inizialmente in vasca d’acciaio e successivamente, nella fase terminale della fermentazione, viene trasferito con le sue fecce per metà della massa in vasca di acciaio e per metà in barrique di rovere francese (Allier) non di primo passaggio dove vi rimane, senza effettuare la fermentazione malolattica, fino all’imbottigliamento, per circa 8 mesi, durante i quali eseguiamo periodici batonnage per rimettere in sospensione i lieviti.

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 — Ben strutturato e alcolico, con buon nerbo acido e buona sapidità, con un lungo e complesso finale di bocca.

RESA — 70 q/ha

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.

SISTEMA ALLEVAMENTO — Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO — 5000 piante ettaro

GRADI ALCOLICI — 12,5%

ACIDITÀ TOTALE — 6,30 g/l

PH — 3,35

ZUCCHERI RIDUTTORI — 1,8 g/l

ACIDITÀ VOLATILE — 0,60 g/l