

## Amalia Cascina in Langa finalmente allo scoperto

by - sabato, ottobre 31, 2015

<http://www.vinotype.it/amalia-cascina-in-langa-finalmente-allo-scoperto/>

**Amalia Cascina in Langa è l'azienda emergente dell'anno  
per la Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2016 di Daniele Cernilli.**

la soddisfazione di vedere riconosciuta la propria dedizione ad un progetto nato da poco, ma in grande lancio. Ecco perché è visibilmente emozionato **Paolo Boffa** - il giovane viticoltore al comando dell'azienda di famiglia Amalia Cascina in Langa di Monforte d'Alba - durante il ritiro del Premio Speciale della Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2016 di Doctor Wine come Produttore Emergente.

"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 dei vini tipici del territorio, ma anche accogliente e arricchita di 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 attuali. Producono tutta la gamma di vini base nebbiolo, il dolcetto e la barbera oltre a un raro Rossese bianco".

*[Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2016 di Daniele Cernilli, Mondadori, pag. 235]*

### **Barolo Le Coste di Monforte 2011 / 93 centesimi**

Da uve nebbiolo. Matura in botte grande. Rubino tenue che tiene. Olfatto classico, su pesche, fiori rosa e viola con una vena di erbe. Bocca di massima eleganza senza mostrare i muscoli. Il finale colpisce per lunghezza e intensità veramente ottima.

### **Barolo 2011 / 90 centesimi**

Da uve nebbiolo. Matura in botte grande. Rubino tenue. Olfatto ricco e intenso su note di cioccolato bianco, fiori scuri viola, un po' di erbe. Attacca elegante, con personalità, buono il tannino già integrato nella trama del vino. Finale non muscolare ma estremamente elegante.

### **Dolcetto d'Alba Sant'Anna 2013 / 85 centesimi**

Dolcetto 100%. Acciaio. Rosso purpureo molto ben tenuto. Olfatto nitido, fruttato e floreale di viola. Bocca suadente, di buona struttura, tannino equilibrato, bella beva piacevole e abbastanza persistente. Bel finale.