

I Barolo 2013 di Amalia Cascina in Langa sono quanto di meglio possiate trovare in Italia secondo i francesi Gilbert & Gaillard

by - lunedì, gennaio 29, 2018

<https://www.vinotype.it/barolo-2013-amalia-cascina-langa-quanto-meglio-possiate-trovare-italia-secondo-francesi-gilbert-gaillard/>

Il **Barolo Bussia 2013** e il **Barolo Le Coste di Monforte 2013** di [Amalia Cascina in Langa](#), rappresentanti di due cru rinomati della storica viticoltura del nebbiolo da Barolo nel comune di Monforte d'Alba, sono stati molto apprezzati nelle commissioni di assaggio della guida di due stimati giornalisti francesi, François Gilbert e Philippe Gaillard.



Amalia Cascina in Langa Barolo Bussia - 2013

IT

Vino rosso - Barolo D.O.C.G.

Note : 95/100

Dégustation : année 2017

Granata intenso, riflessi tegola. Naso seducente e raffinato di fiori, fieno, affumicatura. Bocca ricca, vellutata, profonda, sontuose fragranze nascenti, struttura granulata imponente, di mentolo, moca, solida freschezza. Grande persistenza, magnifico.



Amalia Cascina in Langa Barolo Le Coste di Monforte - 2013

IT

Vino rosso - Barolo D.O.C.G.

Note : 92/100

Dégustation : année 2017

Granata limpido, riflessi color tegola. Naso di classe, spezie, frutta rossa, frutta secca, cedro, nota floreale. Bocca corposa fresca, si impazzisce per la sua materia concentrata, profumata, profonda, ancora compatta. Grande persistenza, una meraviglia.

I **95/100 al Barolo Bussia 2013** e i **92/100 al Barolo Le Coste di Monforte 2013** sono punteggi grazie ai quali l'azienda della famiglia Boffa ha portato in cantina ben due **Gold Medal** + assegnate dalla Gilbert & Gaillard, ad ulteriore conferma dell'eccezionale lavoro svolto nella vendemmia del 2013 nelle vigne del nebbiolo da Barolo a Monforte d'Alba.

Tali riconoscimenti consolidano una volta di più, se ancora ce ne fosse bisogno, la **grandezza dell'annata 2013 in Langa**, in generale, e lo spessore del lavoro svolto in vigna e in cantina dalla famiglia Boffa, in particolare, che ha portato a due interpretazioni fondamentali per le due Menzioni Geografiche Aggiuntive del comune di Monforte d'Alba, Bussia e Le Coste di Monforte, che vanno ad

avvalorarne la vocazione storica e autentica.

Approfittiamo per ricordare qui che Le Coste di Monforte e la Bussia sono due zone storiche della produzione del Barolo, circa 51 ettari la prima e circa 293 la seconda, inserite, con le ultime modifiche del disciplinare della Docg, tra le 11 Menzioni Geografiche Aggiuntive (MGA) del comune di Monforte d'Alba, assieme a Bricco San Pietro, Castelletto, Ginestra, Gramolere, Mosconi, Perno, Ravera di Monforte, Rocche di Castiglione e San Giovanni.

Due zone molto ambite in cui Amalia Cascina ha investito all'inizio del suo percorso di vinificazione del nebbiolo da Barolo, assicurandosi **un ettaro di proprietà nel vigneto Le Coste**, caratterizzato da marne di Sant'Agata Fossili sabbiose del periodo Tortoniano, e **due ettari di proprietà nel vigneto Fantini alla Bussia**, caratterizzati da terreni appartenenti alle Arenarie di Diano del periodo Tortoniano, matrice geologica caratterizzata da una elevata presenza di sabbie.

Così come messo ben in evidenza dalle **degustazioni** di Gilbert & Gaillard il Barolo proveniente dal vigneto Fantini alla Bussia si distingue per una connotazione di freschezza più marcata, in un corpo strutturato e profondo, mentre il Le Coste rassicura con le sue caratteristiche di pienezza, solarità e compattezza gustativa.