

## Barolo 2014 Amalia Cascina in Langa / Scheda tecnica

by - martedì, giugno 05, 2018

<http://www.vinotype.it/barolo-2014-amalia-cascina-in-langa-scheda-tecnica/>

La scheda tecnica del **Barolo 2014** di Amalia Cascina in Langa, [azienda di Monforte d'Alba nella Langa del Barolo in Piemonte](#)

*Denominazione:* Barolo Docg

*Vitigni:* Nebbiolo 100%

*Gradazione alcolica:* 14%

*Vigneto di provenienza:* [vigneto Fantini](#), 2 ha nella Bussia di Monforte d'Alba, e un ettaro nel vigneto [Le Coste di Monforte](#).

*Tipologia del terreno:* “Fantini” in località Bussia, caratterizzata da Arenarie di Diano del periodo Tortoniano ad elevata percentuale sabbiosa. “Le Coste” di Monforte, ultime colline del Barolo verso Serralunga, caratterizzata da marne di Sant'Agata Fossili sabbiose del periodo Tortoniano

*Altitudine del vigneto:* circa 450 metri per il vigneto Fantini; circa 400 per l'ettaro a Le Coste

*Età delle vigne:* vigneto Fantini alla Bussia impiantato nel 2007, vigneto Le Coste impiantato nel 1982

*Esposizione delle vigne:* ovest nel vigneto Fantini; est-sud est per Le Coste

*Sistema di allevamento:* guyot

*Numero ceppi per ettaro:* 5.000

*Resa:* 40 quintali per ettaro

*Conduzione agronomica:* lotta integrata

*Epoca di vendemmia:* fine ottobre

*Vinificazione:* le uve vengono raccolte manualmente in cassetta e avviate immediatamente alla vinificazione. Dopo la diraspapigiatura e l'avvio della fermentazione inizia la macerazione a cappello emerso con rimontaggi giornalieri per proseguire a fine fermentazione a cappello sommerso per un totale di circa 20 giorni. Fatti i primi travasi necessari alla sfecciatura del vino giovane si fa eseguire al vino la fermentazione malolattica, indispensabile per un grande rosso. A questo punto inizia la maturazione in botti di medie dimensioni (26 HL) per 24 mesi, segue, poi, l'affinamento in bottiglia.

*Nota per l'annata 2014:* le uve Nebbiolo trovano la loro massima espressione nel Barolo, un vino della tradizione che rappresenta al meglio il patrimonio enologico italiano nel mondo.

La 2014 è stata una annata climaticamente difficile: molto fredda e piovosa.

L'Azienda ha quindi deciso, per poter mantenere il suo livello di qualità sempre elevata dei Barolo, di non vinificare separatamente i cru ma di produrre un unico grande vino con le migliori uve dei vigneti Fantini nella MGA “Bussia” e dei vigneti nella MGA “Le Coste di Monforte”.



---

PDF document by Vinotype