

I vini di Amalia Cascina in Langa come "stereotipo monfortese" secondo Bibenda 2019

by - giovedì, dicembre 13, 2018

<https://www.vinotype.it/i-vini-di-amalia-cascina-in-linga-come-stereotipo-monfortese-secondo-bibenda-2019/>

Sull'edizione 2019 della guida **Bibenda** della Fondazione Italiana Sommelier si trova una attenta analisi del carattere dei vini di **Amalia Cascina in Langa**. Anche quest'anno l'azienda di Monforte d'Alba della famiglia Boffa si è meritata, per la qualità offerta dai suoi vini tipici, un posto nella pubblicazione di Franco Ricci.

A spuntarla su tutti, in assenza dei cru di Barolo Bussia e Le Coste di Monforte d'Alba, il **Barolo 2014** che si è rivelato agli assaggi un vino di ottimo livello e spiccato pregio (4 grappoli) anche se "figlio di un'annata difficile e controversa".

Si legge sulla Guida online:

[..] La terra è quella forte di Monforte con terreni calcarei argillosi del periodo tortoniano, che sono i più antichi di tutte le Langhe. Da qui derivano vini prodighi di raffinate sensazioni olfattive, meno fruttate rispetto a quelle degli altri comuni, con assaggi anche piacevolmente immediati ma capaci ed inclini a durare nel tempo. Vini dal carattere a volte gentile e a volte brusco ma sempre con trama sapida vigorosa, peculiarità importante per garantirne la longevità. Amalia Cascina in Langa rispetta appieno lo stereotipo monfortese attraverso Barolo aristocratici, ricchi, già godibili ma con un'inclinazione acido-sapida che li farà evolvere nel tempo. L'azienda inizia la sua attività nel 2003 quando la famiglia Boffa rileva una cascina dei primi anni del '900 insieme ai vigneti circostanti. Negli anni a seguire sono stati acquistati altri vigneti a Bussia e a Le Coste ed è stato ricavato, nel corpo principale aziendale, un accogliente B&B. La cantina, adiacente alla storica cascina preesistente, è stata costruita ex novo rispettando il paesaggio, e sono state inserite tutte le innovazioni tecnologiche che supportano il lavoro attento e rispettoso praticato in vigna. Quest'anno non sono stati presentati i due cru di Barolo, Le Coste di Monforte 2014 e Bussia 2014, causa un'annata infelice e difficile che non ha portato a maturazione completa tutto il raccolto. È presente il Barolo "base", che base non è, perché appunto proviene dai due cru prima esposti: Fantini di Bussia e Le Coste di Monforte e che comunque ha regalato degli assaggi veramente degni di questo territorio elitario[..]

Barolo 2014 - Quattro Grappoli

[..] Proviene dalla Vigna Fantini in località Bussia con terreno caratterizzato da arenarie del periodo tortoniano ed elevata percentuale sabbiosa e da Le Coste di Monforte su terreni marnosi argillosi e calcarei. Anche se figlio di un'annata difficile e controversa si presenta di un bel rubino tendente a granato. Accattivante nelle tonalità di viola di bosco, iris, visciola in composta, ciliegia, cioccolato amaro, humus e spezie orientali. Assaggio dinamico, fresco e sapido con tannini sodi e lunga persistenza speziata e fruttata. Prima annata prodotta nel 2005. Vinifica in cemento. Matura 24 mesi in botte grande. Ulteriori 12 mesi di affinamento in bottiglia [..]

BIBENDA 2019

DISCONNETTITI HOME IL VINO CERCA VINO CERCA AZIENDA UVAGGIO TIPOLOGIA SFOGLIA PER REGIONE VICINO A ME PARTI DAL CIBO 5 GRAPPOLI

Amalia Cascina in Langa

0 {5}

REGIONI REGIONE PIEMONTE

Località Sant'Anna, 85 - 12065 Monforte d'Alba
Tel.: 0173 789013
Fax: 0173 789950
Web: www.cascinaamalia.it
Email: info@cascinaamalia.it

Vedi su Google Maps

Primo anno produzione: 2004
Proprietà: Maria Angela Brosio
Enologo: Paolo Boffa, Piero Ballario
Agronomo: Paolo Boffa, Gianpiero Romana
Condizione: Convenzionale
Bottiglie prodotte: 50.000
Ettari: 14,00
Vendita diretta: Sì
Vendita online: No
Visite azienda: Sì, su prenotazione
Come arrivare:
dalla A21 uscire ad Asti est e proseguire in direzione Monforte d'Alba. L'azienda si trova a 4 km dal centro città

La terra è quella forte di Monforte con terreni calcarei argillosi del periodo tortoniano, che sono i più antichi di tutte le Langhe. Da qui derivano vini prodighi di raffinate sensazioni olfattive, meno fruttate rispetto a quelle degli altri comuni, con assaggi anche piacevolmente immediati ma capaci ed inclini a durare nel tempo. Vini dal carattere a volte gentile e a volte brusco ma sempre con trama sapida vigorosa, peculiarità importante per garantirne la longevità. Amalia Cascina in Langa rispetta appieno lo stereotipo monfortese attraverso Barolo aristocratici, ricchi, già godibili ma con un'inclinazione acido-sapida che li farà evolvere nel tempo. L'azienda inizia la sua attività nel 2003 quando la famiglia Boffa rileva una cascina dei primi anni del '900 insieme ai vigneti circostanti. Negli anni a seguire sono stati acquistati altri vigneti a Bussia e a Le Coste ed è stato ricavato, nel corpo principale aziendale, un accogliente B&B. La cantina, adiacente alla storica cascina preesistente, è stata costruita ex novo rispettando il paesaggio, e sono state inserite tutte le innovazioni tecnologiche che supportano il lavoro attento e rispettoso praticato in vigna. Quest'anno non sono stati presentati i due cru di Barolo, Le Coste di Monforte 2014 e Bussia 2014, causa un'annata infelice e difficile che non ha portato a maturazione completa tutto il raccolto. È presente il Barolo "base", che base non è, perché appunto proviene dai due cru prima esposti: Fantini di Bussia e Le Coste di Monforte e che comunque ha regalato degli assaggi veramente degni di questo territorio elitario.

Vini del produttore

Barolo 2014
Rosso | Docg | 14,0% | € 25



VISUALIZZA

Barbera d'Alba Superiore 2016
Rosso | Doc | 15,0% | € 18



VISUALIZZA

Langhe Nebbiolo 2017
Rosso | Doc | 14,5% | € 13



VISUALIZZA

Barbera d'Alba 2017
Rosso | Doc | 15,0% | € 10



VISUALIZZA

Langhe Rossese Bianco 2016
Bianco | Doc | 13,0% | € 14



VISUALIZZA

Dolcetto d'Alba 2017
Rosso | Doc | 14,5% | € 8



VISUALIZZA

Barolo 2014



REGIONI REGIONE PIEMONTE AMALIA CASCINA IN LANGA

Produttore: Amalia Cascina in Langa

Colore: Rosso

Uve: Nebbiolo 100%

Gradazione: 14,0%

Prezzo: 25,00 €

Bottiglie: 3.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Docg

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 2 anni (A)

Grappoli: 4

Regione: PIEMONTE

Proviene dalla Vigna Fantini in località Bussia con terreno caratterizzato da arenarie del periodo tortoniano ed elevata percentuale sabbiosa e da Le Coste di Monforte su terreni marnosi argillosi e calcarei. Anche se figlio di un'annata difficile e controversa si presenta di un bel rubino tendente a granato. Accattivante nelle tonalità di viola di bosco, iris, visciola in composta, ciliegia, cioccolato amaro, humus e spezie orientali. Assaggio dinamico, fresco e sapido con tannini sodi e lunga persistenza speziata e fruttata. Prima annata prodotta nel 2005. Vinifica in cemento. Matura 24 mesi in botte grande. Ulteriori 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento

Spezzatino di agnello tartufato

PDF document by Vinotype