

Langhe Nebbiolo 2017 Amalia Cascina in Langa / Scheda tecnica

by - martedì, Marzo 05, 2019

<http://www.vinotype.it/langhe-nebbiolo-2017-amalia-cascina-in-linga-scheda-tecnica/>

La scheda tecnica del **Langhe Nebbiolo 2017** di Amalia Cascina in Langa, [azienda di Monforte d'Alba nella Langa del Barolo in Piemonte](#)

Denominazione: Langhe Doc Nebbiolo

Vitigni: nebbiolo 100%

Gradazione alcolica: 14,5%

Vigneto di provenienza: 1,20 ha nella zona Montagliarotto di Monforte d'Alba

Tipologia del terreno: terreni con tessitura argilloso-limosa

Altitudine del vigneto: posizionato ad un'altitudine di 450 metri sul livello del mare *Esposizione delle vigne:* prevalentemente ad Ovest

Sistema di allevamento: guyot

Numero ceppi per ettaro: 5.000

Resa: 70 quintali per ettaro

Conduzione agronomica: lotta integrata

Vinificazione: Le uve sono state raccolte manualmente -[nel 2017 dopo la metà di settembre](#)- e avviate immediatamente alla vinificazione. Dopo una macerazione di 5 giorni il vino ha svolto la fermentazione malolattica e la maturazione in acciaio inox per circa 8 mesi, prima dell'imbottigliamento e dell'immissione in commercio.

Caratteristiche: il Langhe Nebbiolo rende nell'immediato l'espressione gioiale e amichevole del vitigno; ne racconta la sua anima più vitale e libera, la possibilità di concedersi subito, sin da giovane, offrendosi floreale, fruttato e fresco, con la delicatezza del tannino a tracciare la trama gustativa, rinunciando all'austerità ma senza privarsi della sua autenticità.

Curiosità: Le uve per questo vino arrivano dalla migliore selezione del vigneto Montagliarotto che si trova nel comune di Monforte d'Alba, a meno di un chilometro in linea d'aria dal corpo principale di Amalia Cascina in Langa, una posizione che favorisce un controllo diretto e quotidiano della conduzione agronomica del vigneto e che consente, in fase vendemmiale, un arrivo molto rapido delle uve alla cantina a garanzia della loro integrità.



PDF document by Vinotype