

## Vinitaly 2019 Day#1: Amalia Cascina in Langa: il ritorno dei cru di Barolo di Monforte d'Alba

by - domenica, Aprile 07, 2019

<http://www.vinotype.it/vinitaly-2019-day1-amalia-cascina-in-linga-il-ritorno-dei-cru-di-barolo-di-monforte-dalba/>

Da oggi e fino a mercoledì 10 aprile la famiglia Boffa, titolare dell'azienda Amalia Cascina in Langa di Monforte d'Alba, vi aspetta al Vinitaly: **Padiglione 10 Stand F3 11.6**

Anche quest'anno **Amalia Cascina in Langa** sarà a Verona con tutta la sua produzione.

Ci eravamo lasciati con l'annata 2014 che, per **il Barolo di casa Boffa**, aveva portato alla scelta di non imbottigliare a parte, per produrre due Barolo da cru, il frutto delle uve provenienti dalle vigne di proprietà a Monforte d'Alba, allocate in due fondamentali MGA (menzioni geografiche aggiuntive) del comune: Bussia e Le Coste di Monforte.

Ne venne fuori [un ottimo Barolo d'annata](#) che, [a detta degli operatori](#), mise in luce i caratteri peculiari del millesimo 2014, insolitamente freddo, ben interpretato dalla famiglia Boffa con un attento lavoro di vigna e di cantina.

La 2015, invece, è stata una annata quantitativamente scarsa ma ritenuta dagli operatori qualitativamente eccellente poiché l'andamento climatico ha fatto sì che il nebbiolo arrivasse a condizioni di maturazione ottimali. Con tale ottima materia prima a disposizione la famiglia Boffa ha pertanto deciso di produrre esclusivamente i due cru di Barolo, Bussia e Le Coste di Monforte, in modo da offrire ai propri clienti la migliore espressione possibile dei due differenti terroir. Il **Barolo Bussia 2015** e il **Barolo Le Coste di Monforte 2015** saranno presenti in assaggio in questa cinquantatreesima edizione del Vinitaly.

Anche il **Dolcetto** d'Alba, le **Barbera** e il Langhe **Nebbiolo** sono prodotti esclusivamente dalle vigne aziendali in cui la famiglia, consapevole del grande patrimonio a disposizione, vendemmia dopo vendemmia investe la sua esperienza e le sue capacità interpretative relative ai singoli vitigni.

Appuntamento quindi nel **Padiglione 10 Stand F3 11.6**

Ecco la lista dei vini in assaggio al Vinitaly 2019 per Amalia Cascina in Langa:

**Langhe Rossese Bianco 2017**

**Dolcetto d'Alba 2017**

**Barbera d'Alba 2017**

**Langhe Nebbiolo 2017**

**Barbera d'Alba Superiore 2016**

## **Barolo Le Coste di Monforte 2015**

## **Barolo Bussia 2015**

Inoltre il **Barolo Le Coste di Monforte 2015** sarà presentato nella degustazione guidata “**IntrospeTTiva piemontese**” in programma per il **Vinitaly Tasting di DoctorWine** alias Daniele Cernilli: **Padiglione 10 Stand A4-B4 martedì 9 aprile** alle ore 11.

---

PDF document by Vinotype