



CASCINA IN LANGA

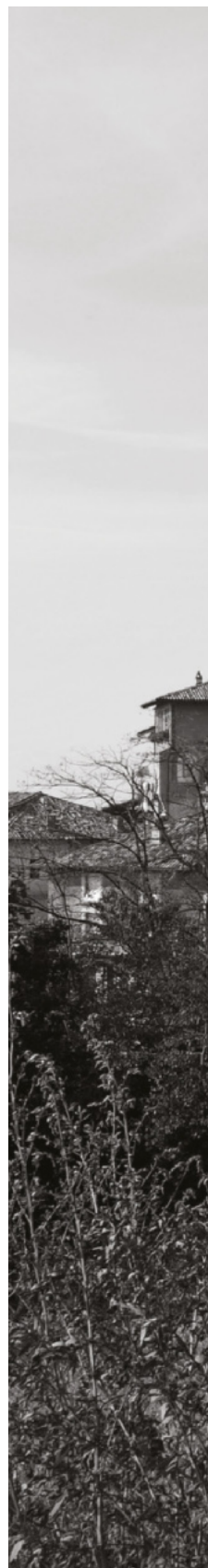
AMALIA

LE RADICI

Amalia Cascina in Langa è un'azienda ben strutturata e con un grande privilegio, quello di poter coltivare i suoi vigneti in un'area particolarmente vocata alla produzione di vini d'eccezione come quelli della storica terra del Barolo di Monforte d'Alba, dove si impegna per realizzare prodotti di estrema qualità che rispettano territorio e tradizione.

The Roots

Amalia Cascina in Langa is a well-managed wine estate with a great privilege: the opportunity to cultivate its vineyards in an area which is exceptionally well-suited to top class wine making, the historic Barolo area of Monforte d'Alba, where it does its best to make top-quality products, respecting the local area and its traditions.



AMALIA CASCINA IN LANGA



A MALIA

Langhe, terra di tesori. Amalia Cascina in Langa, in località S. Anna sulle colline di Monforte d'Alba, è un ideale punto di partenza per avventurarsi alla scoperta di queste ricchezze naturali, paesaggistiche, umane. L'azienda nasce nel 2003, quando la famiglia Boffa ha rilevato una Cascina dei primi anni del 1900 insieme ai vigneti che la circondavano dove si producevano alcuni vini tipici del territorio: il Dolcetto e la Barbera. I Boffa rivoluzionano gli spazi architettonici, avviano una funzionale cantina per la produzione di vini di gran pregio e un accogliente ed elegante B&B. La conduzione del vigneto, della cantina e del resort è familiare, scandita dai placidi ritmi delle colline circostanti: Maria Angela, la mamma, segue il B&B; Gigi, il papà, dà una mano ovunque serve, mentre il figlio Paolo si occupa dei vigneti ampliati negli anni con acquisizioni nei prestigiosi cru di Barolo Bussia e Le Coste di Monforte. Inoltre l'azienda si avvale delle consulenze dell'agronomo GianPiero Romana e dell'enologo Piero Ballario, che con le loro conoscenze specifiche contribuiscono a raggiungere gli obiettivi prefissati da Paolo Boffa. Una buona tecnica al servizio un'azienda che ha molto chiari i suoi obiettivi e che persegue con estrema coerenza. Da questa sinergia nascono vini decisamente unici, che rispettano territorio e tradizione, ricchi della personalità che solo il territorio di Monforte e la filosofia dell'azienda riescono ad esprimere.

Langhe, land of treasures. Amalia Cascina in Langa, situated in S. Anna, on the Monforte d'Alba hills, is an ideal base from which to explore these natural, landscape and human splendours. The company was founded in 2003, when the Boffa family bought up an early twentieth century farmhouse together with the vineyards surrounding it, and where some traditional local wines were made: Dolcetto and Barbera. The Boffa family revolutionised the architectural spaces and set up a functional wine cellar for extremely fine wine making, and a welcoming and elegant B&B. The vineyards, cellars and accommodation are all family-run and characterised by the placid rhythms of the hills surrounding them. Maria Angela, the mother, follows the B&B, Gigi, the father, lends a hand wherever he is needed while Paolo, the son, looks after vineyards, extended over the years with the acquisition of the prestigious Barolo Bussia and Le Coste single vineyard sites, in Monforte. The estate also takes advantage of the services of an agronomist, GianPiero Romana, and an oenologist, Piero Ballario, whose expertise helps the company to achieve the objectives Paolo Boffa had set itself. A good technique at the service of a company with very clear goals, which it pursues with great coherence. This synergy has generated decidedly unique wines, respecting local area and traditions, packed with the personality that only the Monforte area and the estate's philosophy can express.





LA CANTINA

Il bello e il buono. Se la parte produttiva dell'azienda è pensata in modo da ottenere vini di qualità assoluta dai suoi vigneti, la sua struttura architettonica è pensata per rappresentare, con il suo "bello", il buono che contiene. La cantina, adiacente alla storica cascina preesistente, è stata costruita ex novo senza trascurare alcun particolare. Gli spazi sono stati razionalizzati per rispondere al meglio alle esigenze di una cantina moderna. Agli ambienti dedicati alla produzione del vino si aggiungono una luminosa ed ampia sala di degustazione, spazi di collegamento ed un accogliente salotto.

La parte architettonica è impreziosita dal bellissimo design realizzato con l'aiuto del know-how paterno, Gigi, da sempre impegnato nel campo delle costruzioni, e l'interno è reso più accogliente e colto grazie alla presenza di importanti opere d'arte provenienti dalla collezione di famiglia, composta da quadri e da opere ceramiche di artisti in massima parte italiani.

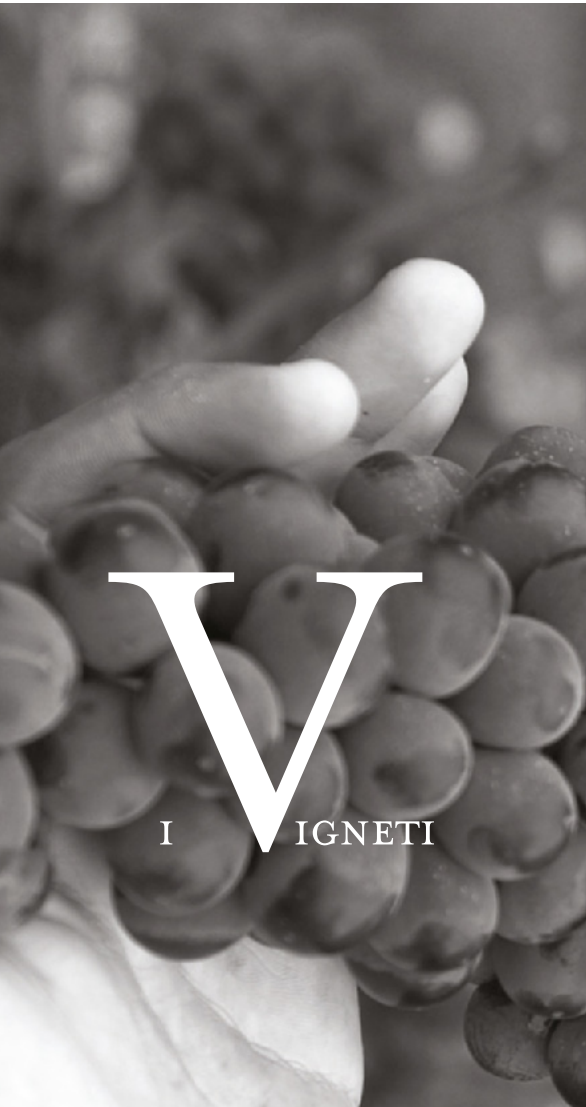
The Cellars

The beautiful and the good. If the production part of the company is designed to obtain absolutely top-quality wines from its vineyards, its buildings were put up to represent beautifully the good things it contains. The modern cellars, built afresh next to earlier historic cellars, leave nothing to chance. Its spaces have been rationalised to respond better to the demands of modern cellars. To spaces devoted to making wine, we have added a large, light-filled tasting room, corridors and a welcoming living room. The architectural element was enhanced by father Gigi's expertise in the building sphere, which gave the construction its attractive design, and the interiors were made more welcoming and elegant by the addition of important art works from the family collection, including paintings and ceramic works by mainly Italian artists.



AMALIA CASCINA IN LANGA





V I I I I I IGNETI

— SANT'ANNA

Il Vigneto Sant'Anna, il primo, acquisito insieme agli edifici della Cascina Amalia nel 2003, ha una superficie complessiva di poco più di tre ettari, sui quali 6 particelle che circondano la Cantina sono impiantate a dolcetto, barbera, e rossese bianco, un raro vitigno che probabilmente proveniente dalla Liguria, ma impiantato qui a Monforte da talmente tanto tempo da essere entrato ormai nell'elenco dei vitigni autorizzati piemontesi. Le vigne affondano le loro radici su terreni argillosi e calcarei, e sono esposte prevalentemente ad ovest.

The Sant'Anna vineyard, the first, bought together with the Cascina Amalia buildings in 2003, is just over three hectares in size, and six plots surrounding the cellars are planted to Dolcetto, Barbera and Rossese Bianco, a rare variety which probably originated in Liguria, but grown in Monforte for so long that it is now included in the list of authorised Piedmont varieties. The vines sink their roots in clay and limestone soil, and are mainly west facing.

— SALICETTI

Il Vigneto Salicetti, meno di un ettaro esposto a nord e confinante col vigneto Fantini, è una nicchia dedicata al vitigno rossese bianco, molto raro anche nella stessa Liguria da dove proviene, col quale Amalia Cascina produce il Langhe Rossese Bianco, un vino raffinato e profondo. Il merito della produzione di questo vino bianco va a Gigi che, arrivato a Monforte proprio dalla Liguria, ne scopre alcune bottiglie prodotte in quantità molto limitata da pochissimi altri produttori in Piemonte, e decide di impiantarne un vigneto a Salicetti. Una scelta vincente per la produzione, limitata, di un vino di gran pregio e adatto all'invecchiamento e una conferma del legame profondo tra una famiglia di origini liguri e le terre di Langa.



The Salicetti vineyard, less than a hectare of north facing vines, bordering on the Fantini vineyard, is a niche devoted to the Rossese Bianco variety, a very rare one even in its region of origin, Liguria, which Amalia Cascina uses to make Langhe Rossese Bianco, a fine, complex wine. The merit for this white wine goes to Gigi, who came to Monforte from Liguria and found a number of bottles produced in very limited quantities by very few other producers in Piedmont, and decided to plant a vineyard to the variety at Salicetti. It was a winning decision, producing a limited edition of this fine wine well-suited to ageing, and confirming the deep bond between a family of Ligurian origin and the Langa area.

— LE COSTE

Il Vigneto Le Coste, con impianti di oltre 35 anni, si trova sul cru Le Coste di Monforte d'Alba. Fa mostra di tutta la sua bellezza sulla collina di fronte alla Cascina, a una distanza in linea d'aria di circa 500 metri dalla cantina. L'impianto consiste in poco meno di un ettaro di nebbiolo dal quale vengono selezionate solo le uve migliori per la produzione del Barolo "Le Coste". I terreni sono marnoso-argillosi e molto calcarei, appartengono alla cosiddetta Formazione di Lequio del periodo Serravalliano-Tortoniano; la loro esposizione è a est/sud-est.

The Le Coste vineyard, with its over 35 year old vines, is located in Monforte's Le Coste single vineyard site. It displays its charm on the hill in front of the Cascina, as the crow flies around 500 metres from the wine cellars. The vineyard is just a little less than a hectare of Nebbiolo grapes, from which only the best are chosen to make Barolo Le Coste. The marl-clay soil has a high limestone content and dates to the so-called Lequio formation from the Serravallian-Tortonian era, and is east/southeast facing.

— MONTAGLIAROTTO

Il vigneto Montagliarotto, quasi 6 ettari totali, si compone di due particelle di nebbiolo e due di barbera. Dalle due particelle di nebbiolo vengono prodotte le uve per il Langhe Nebbiolo. Mentre dalle due di barbera provengono le uve per la produzione del vino Barbera d'Alba e Barbera d'Alba Superiore. Il vigneto, esposto a ovest, insiste su terreni in prevalenza argillosi-limosi.

The Montagliarotto vineyard, covering a total of almost 6 hectares, is made up of two plots of Nebbiolo and two of Barbera.

The two Nebbiolo plots are used to make Langhe Nebbiolo, while the two Barbera plots are used to make Barbera d'Alba and Barbera d'Alba Superiore. West facing, the vineyard has mainly clay-loam soils.

— FANTINI DI BUSSIA

Il Vigneto Fantini di Bussia è impiantato a nebbiolo da Barolo. I terreni sono composti dalle arenarie di Diano del periodo Tortoniano, una matrice geologica ad elevata percentuale sabbiosa e sono esposti a sud ovest. Sebbene posizionati in una zona molto calda e precoce per la maturazione delle uve, hanno anche la straordinaria caratteristica di essere alti e ventosi, un valore aggiunto per la qualità delle uve.

The Fantini di Bussia vineyard is planted to Nebbiolo for Barolo. The soils are Diano sandstones dating to the Tortonian period, a geological matrix with a high sand content. It is southwest facing. Counterbalancing its very hot, early grape ripening location, the site is especially high and windy, an added value for the grape quality.



AMALIA CASCINA IN LANGA



V
I I N I

DOLCETTO D'ALBA

D.O.C.

Secondo la tradizione, il Dolcetto è un vino da tutto pasto.

Grazie al particolare microclima del quale gode il Vigneto Sant'Anna, il nostro Dolcetto si presenta come un vino più complesso e in grado di affrontare anche un buon invecchiamento.

Dolcetto traditionally goes well with all meals. Thanks to the Sant'Anna vineyard's special microclimate, our Dolcetto is a more complex wine, capable of ageing well.



AMALIA CASCINA IN LANGA



BARBERA D'ALBA

D.O.C.

Le uve conferite per la produzione della Barbera d'Alba di Cascina Amalia provengono in parte dal Vigneto Sant'Anna e in parte dal Vigneto Montagliarotto, nel comune di Monforte d'Alba.

Qui le uve raggiungono ottimi livelli di maturazione, concentrazione e acidità grazie alla felice posizione e al clima particolarmente favorevole, supportate da un accurato lavoro svolto in vigna.

Some of the grapes used to make Amalia Cascina's Barbera d'Alba come from Sant'Anna vineyard and others come from Montagliarotto vineyard in Monforte d'Alba. The grapes reach optimum ripening, concentration and acidity levels here thanks to the vineyard's excellent position and especially favourable microclimate, supported by careful vineyard management.



AMALIA CASCINA IN LANGA



BARBERA D'ALBA SUPERIORE

D.O.C.

La versione Superiore della Barbera Amalia è prodotta
con le migliori uve selezionate dal Vigneto Sant'Anna
e dal Vigneto Montagliarotto.

Il vino affina in legno per circa 2 anni.

*The Amalia Barbera Superiore version is made from the best
grapes from the Sant'Anna vineyard and Montagliarotto
vineyard. It ages in wood for around two years.*



AMALIA CASCINA IN LANGA



LANGHE D.O.C.

NEBBIOLO

Il Langhe Doc Nebbiolo è il vino nel quale converge
l'espressione giovane della pregiata varietà di nebbiolo piemontese,
dove le note fruttate e floreali del vitigno
sono valorizzate dall'evoluzione in solo acciaio.

*Langhe Nebbiolo D.O.C. is a youthful expression of this fine
Piedmontese Nebbiolo variety, in which the fruity and floral nuances
of the vine variety are enhanced by ageing in steel alone.*



AMALIA CASCINA IN LANGA



BAROLO

D.O.C.G.

Le uve nebbiolo trovano la loro massima espressione nel Barolo, un vino della tradizione che rappresenta al meglio il patrimonio enologico italiano nel mondo. Il Barolo di Amalia nasce da terreni prevalentemente sabbiosi che gli conferiscono un carattere distintivo che coniuga l'austerità tipica di questo vino con i profumi e l'eleganza che solo una bottiglia di gran classe può esprimere.

Nebbiolo grapes are at their best in Barolo, a traditional wine representing the apex of Italian winemaking heritage worldwide.

Amalia's Barolo is made from predominantly sandy soils, which give it distinctive characteristics, combining the austerity typical of this wine with the aromas and elegance that only a bottle of great class can give.



AMALIA CASCINA IN LANGA



CASCINA IN LANGA

AMALIA

BAROLO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA
AMALIA CASCINA IN LANGA SRL
MONFORTE D'ALBA - ITALIA
PRODOTTO IN ITALIA / PRODUCT OF ITALY

145cl

CONTIENE SOLFITI / CONTAINS SULPHITES



BAROLO “LE COSTE” DI MONFORTE

D.O.C.G.

È il primo Barolo cru di Amalia Cascina in Langa, una versione prodotta da una selezione di uve del prestigioso vigneto Le Coste i cui terreni marnoso argillosi e molto calcarei appartenenti alla Formazione di Lequio del periodo Serravalliano/Tortoniano, donano alle vigne di oltre trent'anni la capacità di dare vita a un Barolo di struttura e volume, morbido al palato, caldo e avvolgente.

This was Amalia Cascina in Langa's first single vineyard Barolo wine, a version made from a selection of grapes from the prestigious Le Coste vineyard. Its marl-clay, high limestone content, Lequio formation soils dating to the Seravallian/Tortonian period have given these vineyards of more than thirty years the ability to generate structure and volume, making for a rounded, warm and all encompassing Barolo.



AMALIA CASCINA IN LANGA



CASCINA IN LANGA

AMALIA

BAROLO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

LE COSTE DI MONFORTE

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA
AMALIA CASCINA IN LANGA SRL
MONFORTE D'ALEA - ITALIA
PRODOTTO IN ITALIA / PRODUCT OF ITALY

CONTIENE SOLFITE / CONTAINS SULFITES



BAROLO "BUSSIA"

D.O.C.G.

È il secondo cru dell'azienda, espressione del Vigneto Fantini di Bussia. I terreni hanno una elevata percentuale sabbiosa, sono esposti a sud ovest, quindi tendenzialmente caldi e precoci per la maturazione delle uve, ma l'altezza del vigneto e la sua esposizione ai venti contribuiscono a creare il giusto equilibrio nel vigneto. Dato l'approccio molto rispettoso dei ritmi della natura e dell'andamento stagionale, Cascina Amalia produrrà sia il Barolo Bussia che il Barolo Le Coste, solo nelle annate che riterrà più idonee alla valorizzazione dei suoi Cru.

This was the estate's second single vineyard wine, from the Fantini di Bussia vineyard. Its soils are high sand content and southwest facing, which means that the vineyard is hot and early ripening, but its altitude and windy position contribute to creating an ideal vineyard balance. Given the very respectful approach to natural rhythms and seasonal trends, Cascina Amalia only makes both Barolo Bussia and Barolo Le Coste in the years it considers best-suited to its single vineyard wines.



AMALIA CASCINA IN LANGA



CASCINA IN LANGA

AMALIA

BAROLO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

BUSSIA

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA
AMALIA CASCINA IN LANGA SRL
MONFORTE D'ALEA - ITALIA
PRODOTTO IN ITALIA / PRODUCT OF ITALY

CONTAINS SULFITE / CONTIENE SOLFURI

LANGHE ROSSESE BIANCO

D.O.C.

Varietà del vitigno rossese bianco erano ampiamente diffuse nel passato in Liguria e in Piemonte. Il rossese bianco piemontese, andato lentamente scomparendo, è rimasto in piccole quantità a Monforte d'Alba, dove per la sua presenza certificata da lunga data è stato iscritto tra i vitigni autorizzati in Piemonte nel registro nazionale della varietà di uve da vino. Il vino bianco prodotto da Amalia, il Langhe Rossese Bianco, rappresenta il collegamento tra la terra di Piemonte con le origini liguri della famiglia Boffa. Il Rossese Bianco è un vino essenziale ma complesso al tempo stesso, la cui piacevole acidità e mineralità sono accompagnate da una buona struttura, frutto di un meticoloso lavoro in vigna e di un attento affinamento in barrique, sur lie.

Varieties of the Rossese Bianco vine were once widespread in Liguria and Piedmont. Now slowly disappearing, it has survived in small quantities in Monforte d'Alba, where its long history is well documented, and it appears on the national wine grape variety register under authorised Piedmontese grape varieties. Langhe Rossese Bianco is the white wine Amalia makes, and represents the bond between Piedmont and the Boffa family's Ligurian origins. Rossese Bianco is both essential and complex at the same time, with pleasant acidity and mineral notes accompanied by good structure, the result of meticulous vineyard management and careful barrique, sur lie ageing.



AMALIA CASCINA IN LANGA





CASCINA IN LANGA

AMALIA

Az. Agr.
Amalia Cascina in Langa
s.r.l

Loc. S. Anna 85
12065 Monforte d'Alba (CN)
ITALY

Phone +39 0173 789013

Fax +39 0173 789950

E-mail: info@cascinaamalia.it

www.cascinaamalia.it



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL
REGOLAMENTO CE N. 1308/13
CAMPAIGN FINANCED PURSUANT
EEC REGULATION NUMBER 1308/13

