

Cascina Sòt

Barbera d'Alba

D E N O M I N A Z I O N E D I O R I G I N E C O N T R O L L A T A



Vitigno: 100% Barbera

Vigna: localizzate a Monforte d'Alba in sottozona Bricco San Pietro e San Giovanni con esposizione Sud-Ovest e Ovest

Forma di allevamento: contro spalliera gujot

Epoca di raccolta: seconda / terza decade di ottobre

Vinificazione: tradizionale in acciaio a cappello emerso per 10 giorni con 3 rimontaggi giornalieri a temperatura controllata (c.a 25 C°)

Affinamento: fermentazione malolattica in legno poi acciaio e bottiglia

Grado alcolico: 14%

Abbinamenti: selvaggina e formaggi

Temperatura di servizio: 15-18C°

Confezione: scatola da 6 con bottiglie orizzontali

Chiusura: tappo in sughero birondellato garantito TCA free

CASCINASOT.COM

AZ. Agricola Cascina Sot di Sanso Maurizio
Loc. Bussia S.Pietro n.27/A Monforte d'Alba
P.I. 03582450049 • C.F.SNSMRZ89M17B111S