

Cascina Sòt

Barolo

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 E G A R A N T I T A



Vitigno: 100% nebbiolo

Vigna: localizzata a Monforte d'Alba in sottozona Bricco San Pietro a 380m Slm con esposizione sud – ovest e 85 anni d'età

Forma di allevamento: contro spalliera gujot

Epoca di raccolta: seconda / terza decade di ottobre

Vinificazione: tradizionale in acciaio a cappello emerso per 20 giorni con 3 rimontaggi e 3 follature manuali giornaliere a temperatura controllata (c.a 28 C°)

Affinamento: 32 mesi in rovere 60% tonneaux nuovi e 40% barriques di 2° passaggio

Grado alcolico: 14 %

Abbinamenti: selvaggina e formaggi

Temperatura di servizio: 18-20C°

Confezione: scatola da 6 con bottiglie orizzontali

Chiusura: tappo in sughero monopezzo 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