

# Cascina Sòt

## Dolcetto 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:** Dolcetto 100%

**Vigna:** localizzata a Monforte d'Alba in sottozona Bricco San Pietro a 380m Slm con esposizione sud e 35 anni d'età

**Forma di allevamento:** contro spalliera gujot

**Epoca di raccolta:** prima o seconda decade di settembre

**Vinificazione:** tradizionale in acciaio a cappello emerso per 6 giorni con 3 rimontaggi giornalieri a temperatura controllata (c.a 23 C°)

**Affinamento:** acciaio e bottiglia

**Grado alcolico:** 13,50%

**Abbinamenti:** tutto pasto

**Temperatura di servizio:** 14-18C°

**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