

# Cascina Sòt

## Langhe Nebbiolo

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% nebbiolo

**Vigna:** localizzate a Monforte d' Alba in sottozona Bricco San Pietro e San Giovanni a 380m Slm con esposizione sud 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 per tutta la massa, permanenza del 40% del volume in barriques di secondo passaggio per 6 mesi, dopo assemblaggio e affinamento in bottiglia

**Grado alcolico:** 14 %

**Abbinamenti:** carni 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