

Barolo

Bricco San Pietro *Riserva*

Cascina Sòt

MONFORTE D'ALBA - ITALIA



SCHEDA TECNICA

Vitigno · Vigneto · Vinificazione

VITIGNO

Nebbiolo 100%

MGA

Bricco San Pietro

ALLEVAMENTO

Contro spalliera Guyot

RACCOLTA

Seconda – terza decade di ottobre

VINIFICAZIONE

Fermentazione-macerazione ~25 giorni in tino da 25 hL in rovere di Slavonia, 3 rimontaggi e 3 follature manuali giornalieri (27–29°C)

AFFINAMENTO

32 mesi in tonneau di rovere francese e 2 anni e 6 mesi di bottiglia

ABBINAMENTI

Formaggi stagionati, carni rosse e selvaggina

SERVIZIO

18–20°C

CONFEZIONE

Cartone da 6 bottiglie coricate

CHIUSURA

Tappo in sughero Diam 30, garantito TCA-free

Prodotto solo nelle annate migliori.

TECHNICAL SHEET

Grape · Vineyard · Winemaking

GRAPE VARIETY

100% Nebbiolo

MGA

Bricco San Pietro

TRAINING

Guyot counter-espalier

HARVEST

Second – third ten days of October

VINIFICATION

Fermentation-maceration ~25 days in a 25 hL Slavonian-oak vat, 3 pump-overs and 3 manual punch-downs daily (27–29°C)

AGEING

32 months in French-oak tonneaux and 2 years 6 months in bottle

PAIRINGS

Aged cheeses, red meats and game

SERVING

18–20°C

PACKAGING

Case of 6 horizontal bottles

CLOSURE

Diam 30 cork, TCA-free

Produced only in the best vintages.

“Artigiani del vino, dal 1975.”

ESTATE-GROWN · ESTATE-BOTTLED · SINCE 1975

Barolo

Bricco San Pietro

Cascina Sòt
MONFORTE D'ALBA - ITALIA



SCHEDA TECNICA

Vitigno · Vigneto · Vinificazione

VITIGNO

Nebbiolo 100%

MGA

Bricco San Pietro

ALLEVAMENTO

Contro spalliera Guyot

RACCOLTA

Seconda – terza decade di ottobre

VINIFICAZIONE

Fermentazione-macerazione ~25 giorni in tino da 25 hL in rovere di Slavonia, 3 rimontaggi e 3 follature manuali giornalieri (27–29°C)

AFFINAMENTO

28 mesi in rovere francese (60% tonneaux nuovi, 40% barrique di secondo passaggio) e 1 anno di bottiglia

ABBINAMENTI

Formaggi stagionati, carni rosse e selvaggina

SERVIZIO

18–20°C

CONFEZIONE

Cartone da 6 bottiglie coricate

CHIUSURA

Tappo in sughero Diam 30, garantito TCA-free

TECHNICAL SHEET

Grape · Vineyard · Winemaking

GRAPE VARIETY

100% Nebbiolo

MGA

Bricco San Pietro

TRAINING

Guyot counter-espalier

HARVEST

Second – third ten days of October

VINIFICATION

Fermentation-maceration ~25 days in a 25 hL Slavonian-oak vat, 3 pump-overs and 3 manual punch-downs daily (27–29°C)

AGEING

28 months in French oak (60% new tonneaux, 40% second-passage barriques) and 1 year in bottle

PAIRINGS

Aged cheeses, red meats and game

SERVING

18–20°C

PACKAGING

Case of 6 horizontal bottles

CLOSURE

Diam 30 cork, TCA-free

“Artigiani del vino, dal 1975.”

ESTATE-GROWN · ESTATE-BOTTLED · SINCE 1975

Barolo

del Comune di Monforte d'Alba

Cascina Sòt
MONFORTE D'ALBA · ITALIA



SCHEDA TECNICA

Vitigno · Vigneto · Vinificazione

VITIGNO

Nebbiolo 100%

MGA

Del Comune di Monforte d'Alba

ALLEVAMENTO

Contro spalliera Guyot

RACCOLTA

Seconda / terza decade di ottobre

VINIFICAZIONE

Tradizionale in acciaio, cappello emerso per 20 giorni con 3 rimontaggi e 3 follature manuali giornaliere (~28°C)

AFFINAMENTO

32 mesi in botte grande di rovere di Slavonia e 6 mesi di bottiglia

ABBINAMENTI

Selvaggina e formaggi

SERVIZIO

18–20°C

CONFEZIONE

Cartone da 6 bottiglie orizzontali

CHIUSURA

Tappo in sughero Diam 10, garantito TCA-free

TECHNICAL SHEET

Grape · Vineyard · Winemaking

GRAPE VARIETY

100% Nebbiolo

MGA

Del Comune di Monforte d'Alba

TRAINING

Guyot counter-espalier

HARVEST

Second / third ten days of October

VINIFICATION

Traditional in steel, submerged cap for 20 days with 3 pump-overs and 3 manual punch-downs daily (~28°C)

AGEING

32 months in large Slavonian-oak cask and 6 months in bottle

PAIRINGS

Game and cheeses

SERVING

18–20°C

PACKAGING

Case of 6 horizontal bottles

CLOSURE

Diam 10 cork, TCA-free

“Artigiani del vino, dal 1975.”

ESTATE-GROWN · ESTATE-BOTTLED · SINCE 1975

Nebbiolo

Cascina Sòt
MONFORTE D'ALBA - ITALIA



SCHEDA TECNICA

Vitigno · Vigneto · Vinificazione

VITIGNO

Nebbiolo 100%

ALLEVAMENTO

Contro spalliera Guyot

RACCOLTA

Seconda / terza decade di ottobre

VINIFICAZIONE

Tradizionale in acciaio, cappello emerso per 10 giorni con 3 rimontaggi giornalieri a temperatura controllata (~25°C)

AFFINAMENTO

Malolattica in legno; 40% del volume in barrique di secondo passaggio per 6 mesi; assemblaggio e bottiglia

ABBINAMENTI

Carni e formaggi

SERVIZIO

15–18°C

CONFEZIONE

Cartone da 6 bottiglie orizzontali

CHIUSURA

Tappo in sughero Diam 5, garantito TCA-free

TECHNICAL SHEET

Grape · Vineyard · Winemaking

GRAPE VARIETY

100% Nebbiolo

TRAINING

Guyot counter-espalier

HARVEST

Second / third ten days of October

VINIFICATION

Traditional in steel, submerged cap for 10 days with 3 daily pump-overs at controlled temperature (~25°C)

AGEING

Malolactic in wood; 40% in second-passage barriques for 6 months; blending and bottle

PAIRINGS

Meats and cheeses

SERVING

15–18°C

PACKAGING

Case of 6 horizontal bottles

CLOSURE

Diam 5 cork, TCA-free

“Artigiani del vino, dal 1975.”

ESTATE - GROWN · ESTATE - BOTTLED · SINCE 1975

Barbera d'Alba

Superiore

Cascina Sòt

MONFORTE D'ALBA · ITALIA



SQNPI

Produzione Integrata Certificata
Certified Integrated Production

SCHEDA TECNICA

Vitigno · Vigneto · Vinificazione

VITIGNO

Barbera 100%

ALLEVAMENTO

Contro spalliera Guyot

RACCOLTA

Seconda decade di ottobre

VINIFICAZIONE

Tradizionale in acciaio, cappello emerso per 20 giorni con 3 rimontaggi e 3 follature manuali giornaliere (~28°C)

AFFINAMENTO

Acciaio e rovere francese di medie dimensioni per 10 mesi, poi bottiglia

ABBINAMENTI

Primi robusti e secondi della cucina di terra

SERVIZIO

16–18°C

CONFEZIONE

Cartone da 6 bottiglie orizzontali

CHIUSURA

Tappo in sughero Diam 10, garantito TCA-free

TECHNICAL SHEET

Grape · Vineyard · Winemaking

GRAPE VARIETY

100% Barbera

TRAINING

Guyot counter-espalier

HARVEST

Second ten days of October

VINIFICATION

Traditional in steel, submerged cap for 20 days with 3 pump-overs and 3 manual punch-downs daily (~28°C)

AGEING

Steel and medium French oak for 10 months, then bottle

PAIRINGS

Rich pasta dishes and hearty main courses

SERVING

16–18°C

PACKAGING

Case of 6 horizontal bottles

CLOSURE

Diam 10 cork, TCA-free

“Artigiani del vino, dal 1975.”

ESTATE - GROWN · ESTATE - BOTTLED · SINCE 1975

Barbera d'Alba



SCHEDA TECNICA

Vitigno · Vigneto · Vinificazione

VITIGNO

Barbera 100%

ALLEVAMENTO

Contro spalliera Guyot

RACCOLTA

Seconda / terza decade di ottobre

VINIFICAZIONE

Tradizionale in acciaio, cappello emerso per 10 giorni con 3 rimontaggi giornalieri a temperatura controllata (~25°C)

AFFINAMENTO

Malolattica in legno, poi acciaio e bottiglia

ABBINAMENTI

Selvaggina e formaggi

SERVIZIO

15–18°C

CONFEZIONE

Cartone da 6 bottiglie orizzontali

CHIUSURA

Tappo in sughero Diam 5, garantito TCA-free

TECHNICAL SHEET

Grape · Vineyard · Winemaking

GRAPE VARIETY

100% Barbera

TRAINING

Guyot counter-espalier

HARVEST

Second / third ten days of October

VINIFICATION

Traditional in steel, submerged cap for 10 days with 3 daily pump-overs at controlled temperature (~25°C)

AGEING

Malolactic in wood, then steel and bottle

PAIRINGS

Game and cheeses

SERVING

15–18°C

PACKAGING

Case of 6 horizontal bottles

CLOSURE

Diam 5 cork, TCA-free

“Artigiani del vino, dal 1975.”

ESTATE - GROWN · ESTATE - BOTTLED · SINCE 1975

Dolcetto d'Alba

Cascina Sòt

MONFORTE D'ALBA - ITALIA



SQNPI

Produzione Integrata Certificata
Certified Integrated Production

SCHEDA TECNICA

Vitigno · Vigneto · Vinificazione

VITIGNO

Dolcetto 100%

ALLEVAMENTO

Contro spalliera Guyot

RACCOLTA

Prima o seconda decade di settembre

VINIFICAZIONE

Tradizionale in acciaio, cappello emerso per 6 giorni con 3 rimontaggi giornalieri a temperatura controllata (~23°C)

AFFINAMENTO

Acciaio e bottiglia

ABBINAMENTI

Tutto pasto

SERVIZIO

14–18°C

CONFEZIONE

Cartone da 6 bottiglie orizzontali

CHIUSURA

Tappo in sughero Diam 3, garantito TCA-free

TECHNICAL SHEET

Grape · Vineyard · Winemaking

GRAPE VARIETY

100% Dolcetto

TRAINING

Guyot counter-espalier

HARVEST

First or second ten days of September

VINIFICATION

Traditional in steel, submerged cap for 6 days with 3 daily pump-overs at controlled temperature (~23°C)

AGEING

Steel and bottle

PAIRINGS

The whole meal

SERVING

14–18°C

PACKAGING

Case of 6 horizontal bottles

CLOSURE

Diam 3 cork, TCA-free

“Artigiani del vino, dal 1975.”

ESTATE - GROWN · ESTATE - BOTTLED · SINCE 1975

Tramonto

**SQNPI**

Produzione Integrata Certificata
Certified Integrated Production

SCHEDA TECNICA

Vitigno · Vigneto · Vinificazione

VITIGNI

Autoctoni della zona

ESPOSIZIONE

Sud – Ovest

ALLEVAMENTO

Contro spalliera Guyot

RACCOLTA

Seconda / terza decade di settembre

VINIFICAZIONE

Pressatura diretta, fermentazione 20 giorni a temperatura controllata (~13–15°C)

AFFINAMENTO

Bâtonnage per ~2 mesi e bottiglia

ABBINAMENTI

Antipasti magri, carni bianche, pesce; ottimo come aperitivo

SERVIZIO

6–8°C

CONFEZIONE

Cartone da 6 bottiglie coricate

CHIUSURA

Tappo in sughero Diam 3, garantito TCA-free

TECHNICAL SHEET

Grape · Vineyard · Winemaking

GRAPE VARIETIES

Native vines of the area

EXPOSURE

South – West

TRAINING

Guyot counter-espalier

HARVEST

Second / third ten days of September

VINIFICATION

Direct pressing, fermentation for 20 days at controlled temperature (~13–15°C)

AGEING

Bâtonnage for ~2 months, then bottle

PAIRINGS

Lean starters, white meats, fish; excellent as an aperitif

SERVING

6–8°C

PACKAGING

Case of 6 horizontal bottles

CLOSURE

Diam 3 cork, TCA-free

“Artigiani del vino, dal 1975.”

ESTATE - GROWN · ESTATE - BOTTLED · SINCE 1975

Nascetta

Cascina Sòt
MONFORTE D'ALBA · ITALIA



SCHEDA TECNICA

Vitigno · Vigneto · Vinificazione

VITIGNO

Nascetta 100%

ALLEVAMENTO

Contro spalliera Guyot

RACCOLTA

Prima – seconda decade di settembre

VINIFICAZIONE

Macerazione 5–6 giorni; svinatura e fermentazione senza bucce per ~20 giorni a 13–15°C

AFFINAMENTO

Bâtonnage per ~2 mesi e bottiglia

ABBINAMENTI

Crostacei e formaggi di media stagionatura

SERVIZIO

6–8°C

CONFEZIONE

Cartone da 6 bottiglie coricate

CHIUSURA

Tappo in sughero Diam 5, garantito TCA-free

TECHNICAL SHEET

Grape · Vineyard · Winemaking

GRAPE VARIETY

100% Nascetta

TRAINING

Guyot counter-espalier

HARVEST

First – second ten days of September

VINIFICATION

Maceration 5–6 days; racking and fermentation off the skins for ~20 days at 13–15°C

AGEING

Bâtonnage for ~2 months, then bottle

PAIRINGS

Shellfish and medium-aged cheeses

SERVING

6–8°C

PACKAGING

Case of 6 horizontal bottles

CLOSURE

Diam 5 cork, TCA-free

“Artigiani del vino, dal 1975.”

ESTATE - GROWN · ESTATE - BOTTLED · SINCE 1975

Chardonnay

Cascina Sòt
MONFORTE D'ALBA · ITALIA



SCHEDA TECNICA

Vitigno · Vigneto · Vinificazione

VITIGNO

Chardonnay 100%

ALLEVAMENTO

Contro spalliera Guyot

RACCOLTA

Terza decade di agosto / prima di settembre

VINIFICAZIONE

Pressatura diretta, fermentazione 20 giorni a temperatura controllata (~15°C)

AFFINAMENTO

Bâtonnage per ~2 mesi e bottiglia

ABBINAMENTI

Antipasti magri, carni bianche, pesce; ottimo come aperitivo

SERVIZIO

6-8°C

CONFEZIONE

Cartone da 6 bottiglie coricate

CHIUSURA

Tappo in sughero Diam 3, garantito TCA-free

TECHNICAL SHEET

Grape · Vineyard · Winemaking

GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

TRAINING

Guyot counter-espalier

HARVEST

Third ten days of August / first of September

VINIFICATION

Direct pressing, fermentation for 20 days at controlled temperature (~15°C)

AGEING

Bâtonnage for ~2 months, then bottle

PAIRINGS

Lean starters, white meats, fish; excellent as an aperitif

SERVING

6-8°C

PACKAGING

Case of 6 horizontal bottles

CLOSURE

Diam 3 cork, TCA-free

“Artigiani del vino, dal 1975.”

ESTATE - GROWN · ESTATE - BOTTLED · SINCE 1975

Metodo Classico

Cascina Sòt

MONFORTE D'ALBA - ITALIA



SCHEDA TECNICA

Vitigno · Vigneto · Vinificazione

VITIGNO

Autoctono della zona

ALLEVAMENTO

Contro spalliera Guyot

RACCOLTA

Seconda / terza decade di agosto

VINIFICAZIONE

Pressatura diretta, fermentazione 20 giorni a temperatura controllata (~15°C);
rifermentazione in bottiglia a basse temperature

AFFINAMENTO

In bottiglia sui lieviti per 36 mesi

ZUCCHERO RESIDUO

0 g/L

ABBINAMENTI

Antipasti magri, carni bianche, pesce; ottimo come aperitivo

SERVIZIO

6–8°C

CONFEZIONE

Cartone da 6 bottiglie coricate

CHIUSURA

Tappo Diam Mytik, garantito TCA-free

TECHNICAL SHEET

Grape · Vineyard · Winemaking

GRAPE VARIETY

Native vines of the area

TRAINING

Guyot counter-espalier

HARVEST

Second / third ten days of August

VINIFICATION

Direct pressing, fermentation for 20 days at controlled temperature (~15°C);
refermentation in bottle at low temperature

AGEING

On the lees in bottle for 36 months

RESIDUAL SUGAR

0 g/L

PAIRINGS

Lean starters, white meats, fish; excellent as an aperitif

SERVING

6–8°C

PACKAGING

Case of 6 horizontal bottles

CLOSURE

Diam Mytik sparkling cork, TCA-free

“Artigiani del vino, dal 1975.”

ESTATE-GROWN · ESTATE-BOTTLED · SINCE 1975