

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