

Cascina Sòt

BARBERA D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



VITIGNO: 100% BARBERA

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 POI ACCIAIO E BOTTIGLIA

ABBINAMENTI: SELVAGGINA E FORMAGGI

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-18° C

CONFEZIONE: SCATOLA DA 6 CON BOTTIGLIE

ORIZZONTALI

CHIUSURA: TAPPO IN SUGHERO BIRONDELLATO

GARANTITO TCA FREE

GRAPE VARIETY: 100% BARBERA

TRAINING: GUYOT COUNTER-ESPALIER TRAINING SYSTEM

HARVESTING PERIOD: SECOND / THIRD DECADE
OF OCTOBER

VINIFICATION: TRADITIONAL IN STAINLESS STEEL

WITH EMERGED CAP FOR 10 DAYS

WITH 3 DAILY PUMPING OVER AT CONTROLLED

TEMPERATURE (C.A 25° C)

AGING: MALOLACTIC FERMENTATION IN WOOD

THEN STEEL AND BOTTLE

PAIRINGS: GAME AND CHEESES

SERVING TEMPERATURE: 15-18° C

PACKAGING: BOX OF 6 HORIZONTAL BOTTLES

CLOSING: AGGLOMERATED CORK 1+1 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