

Cascina Sòt

BARBERA D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SUPERIORE



VITIGNO: BARBERA 100%

VIGNA: LOCALIZZATA A MONFORTE D'ALBA
IN SOTTOZONA BRICCO SAN PIETRO A 380M SLM
CON ESPOSIZIONE SUD E 70 ANNI D'ETÀ

FORMA DI ALLEVAMENTO: CONTRO SPALLIERA GUJOT

EPOCA DI RACCOLTA: SECONDA DECADE DI OTTOBRE

VINIFICAZIONE: TRADIZIONALE IN ACCIAIO

A CAPPELLO EMERSO PER 20 GIORNI

CON 3 RIMONTAGGI E 3 FOLLATURE MANUALI

GIORNALIERE A TEMPERATURA CONTROLLATA (C.A 28° C)

AFFINAMENTO: ACCIAIO, ROVERE FRANCESE

DI MEDIE DIMENSIONI PER 10 MESI E BOTTIGLIA

ABBINAMENTI: PRIMI PIATTI ROBUSTI E SECONDI PIATTI
DELLA CUCINA DI TERRA

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18° C

CONFEZIONE: SCATOLA DA 6 CON BOTTIGLIE
ORIZZONTALI

CHIUSURA: TAPPO IN SUGHERO MONOPEZZO GARANTITO
TCA FREE

GRAPE VARIETY: 100% BARBERA

VINEYARD: LOCATED IN MONFORTE D'ALBA
IN THE BRICCO SAN PIETRO SUBAREA,
AT 380M A.S.L. WITH A SOUTHERN EXPOSURE
AND 70 YEARS OF AGE

TRAINING: GUYOT COUNTER-ESPALIER TRAINING SYSTEM

HARVESTING PERIOD: SECOND DECADE OF OCTOBER

WINEMAKING: TRADITIONAL IN STAINLESS STEEL WITH
EMERGED CAP FOR 20 DAYS WITH 3 PUMPING OVER
AND 3 MANUAL DAILY PUNCHING DOWN (C.A 28° C)

AGING: STEEL, MEDIUM-SIZED FRENCH OAK
FOR 10 MONTHS, AND BOTTLE

PAIRINGS: PASTA, DISHES WITH TASTY
AND MEAT DISHES AND MAIN COURSES
OF THE EARTHEN KITCHEN

SERVING TEMPERATURE: 16-18° C

PACKAGING: BOX OF 6 HORIZONTAL BOTTLES

CLOSING: NATURAL ONE-PIECE CORK 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