

Cascina Sòt

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

BRICCO SAN PIETRO



VITIGNO: 100% NEBBIOLO

VIGNA: LOCALIZZATA IN MONFORTE D'ALBA IN SOTTOZONA BRICCO SAN PIETRO DI OLTRE 85 ANNI DI ETÀ A 380M SLM CON ESPOSIZIONE SUD - OVEST

FORMA DI ALLEVAMENTO: CONTROSPALIERA A GUJOT

EPOCA DI RACCOLTA: SECONDA - TERZA DECADE DI OTTOBRE

VINIFICAZIONE: FERMENTAZIONE - MACERAZIONE PER C.A 25 GIORNI IN TINO DA 25HL IN ROVERE DI SLAVONIA CON 3 RIMONTAGGI E 3 FOLLATURE MANUALI GIORNALIERI A 27-29° C

AFFINAMENTO: 28 MESI IN ROVERE FRANCESE - 60% TONNEAUX NUOVI E 40% BARRIQUES DI SECONDO PASSAGGIO E UN ANNO DI BOTTIGLIA

ABBINAMENTI: FORMAGGI STAGIONATI, SECONDI DI CARNE ROSSA E SELVAGGINA

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C

CONFEZIONE: SCATOLA DA 6 CON BOTTIGLIE CORICATE

CHIUSURA: TAPPO IN SUGHERO MONOPEZZO GARANTITO TCA FREE

GRAPE VARIETY: 100% NEBBIOLO

VINEYARD: LOCATED IN MONFORTE D'ALBA IN BRICCO SAN PIETRO SUBAREA AT 380M A.S.L WITH A SOUTH - WEST EXPOSURE AND OVER 85 YEARS OF AGE

TRAINING: GUJOT COUNTER - ESPALIER TRAINING SYSTEM

HARVESTING PERIOD: SECOND / THIRD DECADE OF OCTOBER

WINEMAKING: TRADITIONAL IN WOODEN TINO WITH EMERGED CAP FOR 25 DAYS WITH 3 PUMPING OVER AND 3 PUNCHING DOWN DAILY (27-29° C)

AGING: 28 MONTHS IN FRENCH OAK - 60% NEW TONNEAUX AND 40% SECOND

PASSAGE BARRIQUES - 1 YEAR IN THE BOTTLE

PAIRINGS: AGED CHEESES, RED MEAT AND GAME

SERVICE TEMPERATURE: 18-20° C

PACKAGING: BOX OF 6 HORIZONTAL BOTTLES

CLOSING: NATURAL ONE-PICE 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