

# Cascina Sòt

## BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



**VITIGNO:** 100% NEBBIOLO

**VIGNA:** LOCALIZZATA IN MONFORTE D'ALBA  
IN SOTTOZONA BRICCO SAN PIETRO A 380M SLM  
CON ESPOSIZIONE SUD-OVEST

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** CONTRO SPALLIERA GUJOT

**EPOCA DI RACCOLTA:** SECONDA / TERZA 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:** 32 MESI IN BOTTE GRANDE DI ROVERE  
DI SLAVONIA E 6 MESI DI BOTTIGLIA

**ABBINAMENTI:** SELVAGGINA E FORMAGGI  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C

**CONFEZIONE:** SCATOLA DA 6 CON BOTTIGLIE  
ORIZZONTALI

**CHIUSURA:** TAPPO IN SUGHERO MONOPEZZO GARANTITO  
TCA FREE

**GRAPE VARIETY:** 100% NEBBIOLO

**VINEYARD:** LOCATED IN MONFORTE D'ALBA,  
IN THE BRICCO SAN PIETRO SUBAREA, AT 380M A.S.L.  
WITH A SOUTH-WEST EXPOSURE

**TRAINING:** GUYOT COUNTER-ESPALIER TRAINING SYSTEM

**HARVESTING PERIOD:** SECOND / THIRD DECADE  
OF OCTOBER

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

**AGING:** 32 MONTHS IN SLAVONIAN OAK - BIG CASK  
AND 6 MONTHS IN THE BOTTLE

**PAIRINGS:** GAME AND CHEESES

**SERVING TEMPERATURE:** 18-20° 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