Cascina Sòt

PIEMONTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CHARDONNAY

VITIGNO: CHARDONNAY 100%
FORMA DI ALLEVAMENTO: CONTRO SPALLIERA GUJOT
EPOCA DI RACCOLTA: TERZA DECADE DI AGOSTO / PRIMA DECADE DI SETTEMBRE
VINIFICAZIONE: PRESSATURA DIRETTA, FERMENTAZIONE PER 20 GIORNI A TEMPERATURA CONTROLLATA (C.A 15° C)
AFFINAMENTO: BATTONAGE PER C.A 2 MESI E BOTTIGLIA
ABBINAMENTI: ANTIPASTI MAGRI, CARNI BIANCHE, PESCE, OTTIMO COME APERITIVO
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8° C
CONFEZIONE: SCATOLA DA 6 CORICATA
CHIUSURA: TAPPO BIRONDELLATO GARANTITO TCA FREE

GRAPE VARIETY: 100% CHARDONNAY
TRAINING: GUYOT COUNTER-ESPALIER TRAINING SYSTEM
HARVESTING PERIOD: THIRD DECADE OF AUGUST / FIRST TEN DAYS OF SEPTEMBER
VINIFICATION: DIRECT PRESSING, FERMENTATION FOR 20 DAYS AT CONTROLLED TEMPERATURE (C.A 15° C)
AGING: BATONNAGE FOR 2 MONTHS AND BOTTLE
PAIRINGS: LEAN APPETIZERS, WHITE MEATS, FISH, EXCELLENT FOR APERITIF
SERVING TEMPERATURE: 6-8° 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