

# 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