

# Cascina Sòt

## LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

## NEBBIOLO



**VITIGNO:** 100% NEBBIOLO

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** CONTRO SPALLIERA GUJOT

**EPOCA DI RACCOLTA:** SECONDA / TERZA DECADE DI OTTOBRE

**VINIFICAZIONE:** TRADIZIONALE IN ACCIAIO A CAPPELLO EMERSO PER 10 GIORNI CON 3 RIMONTAGGI GIORNALIERI A TEMPERATURA CONTROLLATA (C.A 25° C)

**AFFINAMENTO:** FERMENTAZIONE MALOLATTICA IN LEGNO PER TUTTA LA MASSA, PERMANENZA DEL 40% DEL VOLUME IN BARRIQUES DI SECONDO PASSAGGIO PER 6 MESI, SUCCESSIVAMENTE, ASSEMBLAGGIO E AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

**ABBINAMENTI:** CARNI E FORMAGGI

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 15-18° C

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

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

**GRAPE VARIETY:** 100% NEBBIOLO

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

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

**VINIFICATION:** TRADITIONAL IN STAINLESS STEEL WITH EMERGED CAP FOR 10 DAYS

WITH 3 DAILY PUMPING OVER AT CONTROLLED TEMPERATURE (C.A 25° C)

**AGING:** MALOLACTIC FERMENTATION IN WOOD FOR THE WHOLE MASS, 40% OF THE VOLUME IN SECOND PASSAGE BARRIQUES FOR 6 MONTHS, THEN ASSEMBLING AND AGING IN BOTTLE

**PAIRINGS:** MEATS AND CHEESES

SERVING TEMPERATURE: 15-18° C

**PACKAGING:** BOX OF 6 HORIZONTAL BOTTLES

**CLOSING:** AGGLOMERATED CORK 1+1 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