

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