

Cascina Sòt

VINO ROSATO TRAMONTO



VITIGNI: AUTOCTONI DELLA ZONA
ESPOSIZIONE: SUD - OVEST
FORMA DI ALLEVAMENTO: CONTRO SPALLIERA GUJOT
EPOCA DI RACCOLTA: SECONDA / TERZA DECADE
DI SETTEMBRE
VINIFICAZIONE: PRESSATURA DIRETTA, FERMENTAZIONE
PER 20 GIORNI
A TEMPERATURA CONTROLLATA (C.A 13-15° 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 CON BOTTIGLIE
ORIZZONTALI
CHIUSURA: TAPPO IN SUGHERO
MICROGRANULATO GARANTITO TCA FREE

GRAPE VARIETY: NATIVE VINES OF THE AREA
EXPOSURE: SOUTH - WEST
TRAINING: GUYOT COUNTER-ESPALIER TRAINING SYSTEM
HARVESTING PERIOD: SECOND / THIRD DECADE
OF SEPTEMBER
VINIFICATION: DIRECT PRESSING,
FERMENTATION FOR 20 DAYS AT CONTROLLED
TEMPERATURE (C.A 13-15° 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: MICROGRANULATED 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