

Cascina Sòt

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
DEL COMUNE DI MONFORTE D'ALBA



VITIGNO: 100% NEBBIOLO

MGA: DEL COMUNE DI MONFORTE D'ALBA

FORMA DI ALLEVAMENTO: CONTRO SPALLIERA GUJOT

EPOCA DI RACCOLTA: SECONDA / TERZA DECADE
DI OTTOBRE

VINIFICAZIONE: TRADIZIONALE IN ACCIAIO A CAPPELLO
EMERSO PER 20 GIORNI CON 3 RIMONTAGGI
E 3 FOLLATURE MANUALI GIORNALIERE A TEMPERATURA
CONTROLLATA (C.A 28° C)

AFFINAMENTO: 32 MESI IN BOTTE GRANDE DI ROVERE
DI SLAVONIA E 6 MESI DI BOTTIGLIA

ABBINAMENTI: SELVAGGINA E FORMAGGI
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C

CONFEZIONE: SCATOLA DA 6 CON BOTTIGLIE
ORIZZONTALI

CHIUSURA: TAPPO IN SUGHERO MONOPEZZO GARANTITO
TCA FREE

GRAPE VARIETY: 100% NEBBIOLO

MGA: DEL COMUNE DI MONFORTE D'ALBA

TRAINING: GUYOT COUNTER-ESPALIER TRAINING SYSTEM

HARVESTING PERIOD: SECOND / THIRD DECADE
OF OCTOBER

WINEMAKING: TRADITIONAL IN STAINLESS STEEL
WITH EMERGED CAP FOR 20 DAYS WITH 3 PUMPING OVER
AND 3 MANUAL DAILY TEMPERATURE PUNCHING DOWN
(C.A 28° C)

AGING: 32 MONTHS IN SLAVONIAN OAK – BIG CASK
AND 6 MONTHS IN THE BOTTLE

PAIRINGS: GAME AND CHEESES

SERVING TEMPERATURE: 18-20° C

PACKAGING: BOX OF 6 HORIZONTAL BOTTLES

CLOSING: NATURAL ONE-PIECE 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