

Cascina Sòt

DOLCETTO D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



VITIGNO: DOLCETTO 100%

FORMA DI ALLEVAMENTO: CONTRO SPALLIERA GUJOT

EPOCA DI RACCOLTA: PRIMA O SECONDA DECADE
DI SETTEMBRE

VINIFICAZIONE: TRADIZIONALE IN ACCIAIO

A CAPPELLO EMERSO PER 6 GIORNI

CON 3 RIMONTAGGI GIORNALIERI

A TEMPERATURA CONTROLLATA (C.A 23° C)

AFFINAMENTO: ACCIAIO E BOTTIGLIA

ABBINAMENTI: TUTTO PASTO

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-18° C

CONFEZIONE: SCATOLA DA 6 CON BOTTIGLIE
ORIZZONTALI

CHIUSURA: TAPPO IN SUGHERO BIRONDELLATO
GARANTITO TCA FREE

GRAPE VARIETY: 100% DOLCETTO

TRAINING: GUYOT COUNTER-ESPALIER TRAINING SYSTEM

HARVEST PERIOD: FIRST OR SECOND TEN DAYS
OF SEPTEMBER

VINIFICATION: TRADITIONAL IN STAINLESS STEEL

WITH EMERGED CAP FOR 6 DAYS

WITH 3 DAILY PUMPING OVER AT CONTROLLED
TEMPERATURE (C.A 23° C)

AGING: STEEL AND BOTTLE

PAIRINGS: THE WHOLE MEAL

SERVING TEMPERATURE: 14-18° 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