

Cascina Sòt

LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

NASCETTA



VITIGNO: 100% NASCETTA

FORMA DI ALLEVAMENTO: CONTROSPALIERA
A GUJOT

EPOCA DI RACCOLTA: PRIMA - SECONDA DECADE
DI SETTEMBRE

VINIFICAZIONE: MACERAZIONE PER 5-6 GIORNI,
SVINTURA E PROSECUZIONE DELLA FERMENTAZIONE
SENZA BUCCE PER C.A 20 GIORNI A 13-15° C

AFFINAMENTO: BATTONAGE PER C.A 2 MESI
E BOTTIGLIA

ABBINAMENTI: CROSTACEI E FORMAGGI
DI MEDIA STAGIONATURA

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8° C

CONFEZIONE: SCATOLA DA 6 CON BOTTIGLIE CORICATE

CHIUSURA: TAPPO BIRONDELLATO GARANTITO TCA FREE

GRAPE VARIETY: 100% NASCETTA

TRAINING: GUJOT COUNTER - ESPALIER TRAINING
SYSTEM

HARVESTING PERIOD: FIRST - SECOND DECADE
OF SEPTEMBER

WINEMAKING: MACERATION FOR 5-6 DAYS, SEPARATE,
AND THEN THE FERMENTATION GOES ON WITHOUT SKINS
FOR 20 DAYS AT 13-15° C

AGING: BATONNAGE FOR 2 MONTHS
AND BOTTLE

PAIRINGS: SEAFOOD AND MEDIUM AGED CHEESE

SERVICE TEMPERATURE: 6-8° 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