

# Cascina Sòt

## BARBERA D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

### SUPERIORE



**VITIGNO:** BARBERA 100%

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** CONTRO SPALLIERA GUJOT

**EPOCA DI RACCOLTA:** SECONDA 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:** ACCIAIO, ROVERE FRANCESE

DI MEDIE DIMENSIONI PER 10 MESI E BOTTIGLIA

**ABBINAMENTI:** PRIMI PIATTI ROBUSTI E SECONDI PIATTI

DELLA CUCINA DI TERRA

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18° C

**CONFEZIONE:** SCATOLA DA 6 CON BOTTIGLIE

ORIZZONTALI

**CHIUSURA:** TAPPO IN SUGHERO MONOPEZZO GARANTITO

TCA FREE

**GRAPE VARIETY:** 100% BARBERA

**TRAINING:** GUYOT COUNTER-ESPALIER TRAINING SYSTEM

**HARVESTING PERIOD:** SECOND DECADE OF OCTOBER

**WINEMAKING:** TRADITIONAL IN STAINLESS STEEL WITH

EMERGED CAP FOR 20 DAYS WITH 3 PUMPING OVER

AND 3 MANUAL DAILY PUNCHING DOWN (C.A 28° C)

**AGING:** STEEL, MEDIUM-SIZED FRENCH OAK

FOR 10 MONTHS, AND BOTTLE

**PAIRINGS:** PASTA, DISHES WITH TASTY

AND MEAT DISHES AND MAIN COURSES

OF THE EARTHEN KITCHEN

**SERVING TEMPERATURE:** 16-18° 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