

# Cascina Sòt

## BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

## BRICCO SAN PIETRO



**VITIGNO:** 100% NEBBIOLO

**MGA:** BRICCO SAN PIETRO

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** CONTROSPALIERA A GUJOT

**EPOCA DI RACCOLTA:** SECONDA - TERZA DECADE  
DI OTTOBRE

**VINIFICAZIONE:** FERMENTAZIONE - MACERAZIONE  
PER C.A 25 GIORNI IN TINO DA 25HL IN ROVERE  
DI SLAVONIA CON 3 RIMONTAGGI E 3 FOLLATURE  
MANUALI GIORNALIERI A 27-29° C

**AFFINAMENTO:** 28 MESI IN ROVERE FRANCESE - 60%  
TONNEAUX NUOVI E 40% BARRIQUES DI SECONDO  
PASSAGGIO E UN ANNO DI BOTTIGLIA

**ABBINAMENTI:** FORMAGGI STAGIONATI, SECONDI  
DI CARNE ROSSA E SELVAGGINA

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18-20° C

**CONFEZIONE:** SCATOLA DA 6 CON BOTTIGLIE CORICATE

**CHIUSURA:** TAPPO IN SUGHERO MONOPEZZO GARANTITO  
TCA FREE

**GRAPE VARIETY:** 100% NEBBIOLO

**MGA:** BRICCO SAN PIETRO

**TRAINING:** GUJOT COUNTER - ESPALIER TRAINING SYSTEM

**HARVESTING PERIOD:** SECOND / THIRD DECADE  
OF OCTOBER

**WINEMAKING:** TRADITIONAL IN WOODEN TINO  
WITH EMERGED CAP FOR 25 DAYS WITH 3 PUMPING OVER  
AND 3 PUNCHING DOWN DAILY (27-29° C)

**AGING:** 28 MONTHS IN FRENCH OAK - 60% NEW  
TONNEAUX AND 40% SECOND

PASSAGE BARRIQUES - 1 YEAR IN THE BOTTLE

**PAIRINGS:** AGED CHEESES, RED MEAT AND GAME

**SERVICE 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