

Cascina Sòt

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

BRICCO SAN PIETRO RISERVA



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: 32 MESI IN TONNEAUX DI ROVERE
FRANCESE E 2 ANNI E 6 MESI IN 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

PRODOTTO SOLO NELLE ANNATE MIGLIORI

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: 32 MONTHS IN FRENCH OAK TONNEAUX
AND 2 YEARS AND 6 MONTHS 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

PRODUCED ONLY IN THE BEST VINTAGES

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