

# Cascina Sòt

## DOLCETTO D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



**VITIGNO:** DOLCETTO 100%

**VIGNA:** LOCALIZZATA A MONFORTE D'ALBA  
IN SOTTOZONA BRICCO SAN PIETRO  
A 380M SLM CON ESPOSIZIONE SUD  
E 35 ANNI D'ETÀ

**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

**VINEYARD:** LOCATED IN MONFORTE D'ALBA  
IN THE BRICCO SAN PIETRO SUBAREA,  
AT 380M A.S.L. WITH A SOUTHERN EXPOSURE  
AND 35 YEARS OF AGE

**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