

Cascina Sòt

PIEMONTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CHARDONNAY



VITIGNO: CHARDONNAY 100%

FORMA DI ALLEVAMENTO: CONTRO SPALLIERA GUJOT

EPOCA DI RACCOLTA: TERZA DECADE
DI AGOSTO / PRIMA DECADE DI SETTEMBRE

VINIFICAZIONE: PRESSATURA DIRETTA, FERMENTAZIONE
PER 20 GIORNI A TEMPERATURA CONTROLLATA (C.A 15° C)

AFFINAMENTO: BATTONAGE PER C.A 2 MESI
E BOTTIGLIA

ABBINAMENTI: ANTIPASTI MAGRI, CARNI BIANCHE,
PESCE, OTTIMO COME APERITIVO

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8° C

CONFEZIONE: SCATOLA DA 6 CORICATA

CHIUSURA: TAPPO BIRONDELLATO
GARANTITO TCA FREE

GRAPE VARIETY: 100% CHARDONNAY

TRAINING: GUYOT COUNTER-ESPALIER TRAINING SYSTEM

HARVESTING PERIOD: THIRD DECADE
OF AUGUST / FIRST TEN DAYS OF SEPTEMBER

VINIFICATION: DIRECT PRESSING,
FERMENTATION FOR 20 DAYS AT CONTROLLED
TEMPERATURE (C.A 15° C)

AGING: BATONNAGE FOR 2 MONTHS AND BOTTLE

PAIRINGS: LEAN APPETIZERS, WHITE MEATS, FISH,
EXCELLENT FOR APERITIF

SERVING 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