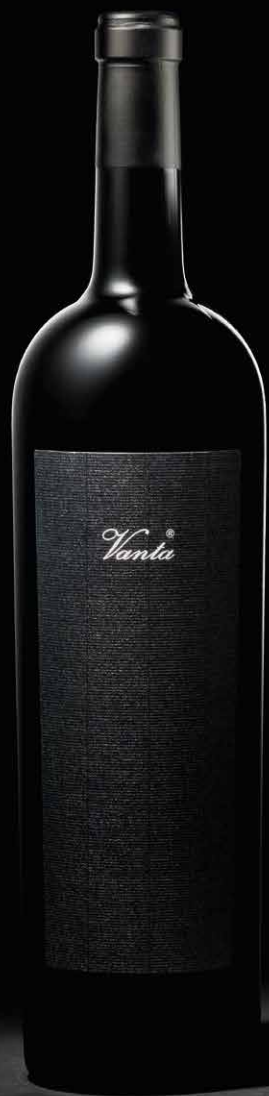


Ermanno Costa

CASCINA SPAGNOLO



Vanta®

Questo marchio registrato è utilizzato solo nelle migliori annate ed esclusivamente in formato Magnum per l'Alba Doc.

VITIGNO ————— Nebbiolo 60% - Barbera 40%

FERMENTAZIONE ——— Fermentazione alcolica e macerazione in acciaio Inox con una durata dai 7 ai 10 giorni. La fermentazione malolattica avviene naturalmente, in acciaio Inox, con l'innalzamento delle temperature nei mesi estivi.

AFFINAMENTO ————— In Tonneaux (500 Litri) di Rovere francese per circa 24/30 mesi.