

*Ermanno Costa*

CASCINA SPAGNOLO



# Rosefiur<sup>DOC</sup>

VITIGNO ————— Brachetto (grappolo lungo del Roero)

CARATTERISTICHE ——— Vino dal colore rosato vivace e dai colpi di luce cristallini. Profumi di fiori e pesca matura caratteristici di quest'uva aromatica.

Grazie alla sua acidità spiccata e alla sua struttura, simile ad un vino bianco, è particolarmente apprezzabile servito ad una temperatura di circa 10°.

FERMENTAZIONE ——— Breve macerazione con le bucce in pressa e fermentazione in acciaio Inox a temperatura controllata con una durata dai 7 ai 10 giorni.

AFFINAMENTO ————— In acciaio Inox a temperatura controllata.