


BRIC
CASTELVEJ[®]
dal 1956 Produttori nel Roero

Langhe

Denominazione di Origine Controllata

Arneis



Vitigno: Arneis 100%

Posizione vigneti: Govone

Terreno: argilloso calcareo

Vendemmia: inizio settembre

Vinificazione: Acciaio

Formato: 75 cl.

Temperatura di degustazione: 10-12°C

Vinificazione: dopo una attenta valutazione per stabilire l'esatta epoca di vendemmia che concili i valori ottimali di zuccheri e acidi, l'uva viene raccolta manualmente. La vinificazione seguita è molto particolare, perché si applica il concetto della macerazione tra buccia e mosto anche per un vino bianco.

In questo modo otteniamo un arricchimento del vino per quanto riguarda i profumi e la struttura, con la garanzia di un'ottima longevità. Tutte le lavorazioni effettuate dalla raccolta dell'uva alla macerazione sono svolte a freddo per evitare di estrarre troppa materia colorante, da qui il nome di criomacerazione.

Per le successive operazioni il vino sosta esclusivamente in vasche di acciaio.

Profilo sensoriale: l'Arneis, vitigno autoctono, produce un vino molto fruttato con sentori di pera e mela. La fragranza e la sapidità sono favorite dalla poca CO₂, mantenuta dalla fermentazione, utile anche per sopperire alla bassa acidità tipica del vitigno.

Accompagna egregiamente antipasti freddi e caldi, eccellente con ogni tipo di pesce e di crostacei.

