

**BRIC
CASTELVEJ**[®]
dal 1956 Produttori nel Roero

Langhe

Denominazione di Origine Controllata
Chardonnay



Vitigno: Chardonnay 100%
Posizione vigneti: Canale d'Alba
Terreno: Limoso-Sabbioso
Vendemmia: fine Agosto 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: il profumo è avvolgente, delicato, un bianco di ottima struttura, si abbina a tutto pasto reggendo bene l'abbinamento anche con piatti importanti.

Si consiglia il consumo giovane anche se non teme un certo invecchiamento.

