

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

Langhe

Denominazione di Origine Controllata

Dolcetto



Vitigno: Dolcetto 100%

Posizione vigneti: Diano d'Alba

Terreno: argilloso calcareo

Vendemmia: metà Settembre

Vinificazione: Acciaio

Formato: 75 cl.

Temperatura di degustazione: 18/20°C

Vinificazione: la macerazione avviene in fermentini in acciaio nei quali si può regolare la temperatura di fermentazione e dura all'incirca 4-5 giorni.

Successivamente il vino sosta in botti di acciaio, nelle quali avviene la malolattica. Dopo la malolattica, la permanenza in botti di acciaio si protrae fino all'imbottigliamento.

Profilo sensoriale: la particolare composizione dei suoli e la fermentazione a temperatura controllata esaltano le caratteristiche di tipicità del vitigno del Langhe Dolcetto, per sua natura, produce un vino di colore rosso rubino con intense sfumature viola. Il profumo è fresco, fragrante e fruttato e ricorda immediatamente la ciliegia marasca. Il sapore asciutto, gradevolmente armonico, è dovuto alla bassa acidità. Classico vino da tutto pasto.

Per le sue caratteristiche di freschezza abbinate al buon corpo ed alla fragrante armonia, accompagna idealmente antipasti, primi piatti delicati e pietanze sfiziose.

