

  
BRIC  
**CASTELVEJ**<sup>®</sup>  
*dal 1956 Produttori nel Roero*



## Langhe

Denominazione di Origine Controllata  
**Favorita**

**Vitigno:** Favorita 100%

**Posizione vigneti:** Canale d'Alba - Govone

**Terreno:** sabbioso sciolto.

**Vendemmia:** seconda decade di 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 CO<sub>2</sub>, 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.

