


BRIC
CASTELVEJ[®]
dal 1956 Produttori nel Roero

Plaisir Rosè

Vino Rosato



Vitigno: Uve a bacca rossa

Posizione vigneti: Canale d'Alba

Terreno: argilloso calcareo

Vendemmia: metà Ottobre

Vinificazione: fine agosto

Formato: 75 cl.

Temperatura di degustazione: 12/13°C

Vinificazione: è un vino di buona struttura, brioso, nasce da un assemblaggio attento delle migliori uve a bacca rossa del piemonte, un vino fresco con spiccate note floreali, al naso è fruttato, fermenta in grandi vasche di acciaio, tale vinificazione dona al Plaisir Rosè caratteristiche cromatiche e organolettiche uniche e inimitabili.

Il colore è un rosato acceso con lievi sfumature rosso rubino.

Profilo sensoriale: ottimo con stuzzichini, antipasti e primi piatti leggeri, accompagna bene preparazioni a base di pesce non elaborate.

