

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



## **Roero**

Denominazione di Origine  
Controllata e Garantita

**Vitigno:** Nebbiolo 100%  
**Posizione vigneti:** Canale d'Alba  
**Terreno:** argilloso-calcareo  
**Vendemmia:** inizio Ottobre  
**Vinificazione:** Botte grande legno  
**Formato:** 75 cl.  
**Temperatura di degustazione:** 18/20°C

**Vinificazione:** tutti i nostri vigneti per la produzione di vini rossi sono sottoposti a due diradamenti e anche per il Roero seguiamo la stessa regola. La fermentazione avviene in maceratori di acciaio che garantiscono il giusto contatto buccia-mosto ed un'adeguata estrazione del colore.

Successivamente, il vino viene messo botti di rovere, dove avviene la fermentazione malolattica e nei quali sosta per 12-15 mesi prima di essere nuovamente assemblato in vasche d'acciaio.

Viene imbottigliato nel mese di giugno e messo in commercio a settembre, due anni dopo la vendemmia.

**Profilo sensoriale:** il profumo accattivante di lamponi sfuma in sentori di rosa e vaniglia. In bocca si presenta sostanzioso, dotato di tannini morbidi che trovano equilibrio con il calore del corpo.

Ricorda le bacche rosse appassite, il ribes ed il lampone.

