

  
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 24 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:** elegante, con sentori di frutti di bosco e scorze d'arancia al naso, un palato crescente, succoso, fresco e teso.

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

