


BRIC
CASTELVEJ[®]
dal 1956 Produttori nel Roero



Langhe Bianco

Denominazione di Origine Controllata

San Vittore

Vitigno: Viognier 100%

Posizione vigneti: Canale d'Alba

Superficie: 12.331 m² / 5 particelle

Terreno: sabbioso argilloso, calcareo

Esposizione: Sud Est

Altitudine: 250 - 300 mt.

Vendemmia: Metà settembre

Vinificazione: Anfora

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 per alcuni mesi nelle anfore fino a quando non viene trasferito nelle vasche di acciaio per il successivo imbottigliamento.

Profilo sensoriale: si presenta nel bicchiere con un vivace color paglierino con leggeri riflessi tendenti al dorato. Al naso è strutturato, sentori di frutta, polpa bianca, aromi esotici, sfumature di zenzero concludono l'esperienza olfattiva. Al palato si presenta armonioso ed elegante, all'assaggio la freschezza persiste donandogli una caratteristica unica di beva.

Accompagna egregiamente antipasti, primi a base di pasta e risotti, piatti della cucina marinara.

Temperatura di degustazione: 12-13°C

