


BRIC
CASTELVEJ[®]
dal 1956 Produttori nel Roero



Nebbiolo d'Alba

Denominazione di Origine Controllata

Il Pilone

Vitigno: Nebbiolo 100%

Posizione vigneti: Govone

Superficie: 7.447 m² / 3 particelle

Terreno: sabbioso, argilloso, calcareo
(60% sabbia, 20% limo, 20% argilla)

Esposizione: Sud

Altitudine: 350mt.

Vendemmia: inizio ottobre

Vinificazione: Anfora

Vinificazione: l'obiettivo è quello di arrivare alla vendemmia con una qualità dell'uva più alta possibile. Per ottenere ciò, effettuiamo due diradamenti (inizio e fine agosto), eliminando parte degli apici e le ali dei grappoli, garantendo una produzione media di 1,80/2,00 Kg per ceppo. Vista l'eccezionale esposizione, i grappoli devono essere tenuti ombreggiati dalle foglie, altrimenti nelle giornate più calde il sole provocherebbe inizialmente delle ustioni ed in seguito il disseccamento dell'uva.

La macerazione avviene in fermentini in acciaio, nei quali si può regolare la temperatura di fermentazione, e dura all'incirca due settimane. In seguito il vino sosta in botti grandi di rovere (in parte nuovi ed in parte già usati), nelle quali avviene la malolattica, successivamente viene travasato in anfora dove riposa per 12 mesi. Viene imbottigliato nel mese di agosto e messo in commercio, dopo tre mesi di bottiglia e 15 mesi dalla vendemmia.

Profilo sensoriale: profumo ricco e immediato con percezioni di viola, lamponi e mora. La bocca, ricca e strutturata, offre un crescendo di sensazioni di viola fino al potente ed austero incontro dei tannini che prolunga l'insieme delle sensazioni in un persistente finale.

Eccellente con arrostiti selvaggina, brasati e stracotti, ben accompagna i formaggi.

Temperatura di degustazione: 17-18°C

