



*Castello di Razzano*  
CANTINE E RELAIS DI CHARME

## “Lunadoro” Spumante Brut Metodo Martinotti



Vitigno: Pinot Bianco 100%  
Terreno: Calcareo  
Produzione: 70 HL per ettaro  
Vendemmia: fine agosto  
Raccolta delle uve: Manuale  
Vinificazione: pressatura soffice delle uve con  
lenta fermentazione a temperatura controllata  
di 16°-18° in autoclave (METODO MARTINOTTI)  
Affinamento: 6 mesi sui lieviti in autoclave  
Temperatura di servizio del vino: 8°-10°  
Durata media del vino: 2 anni

*Grape Variety: Pinot Bianco 100%*  
*Soil composition: Calcareus*  
*Production: 70 HL per hectare*  
*Harvest: end of august*  
*Grape harvesting: Manual*  
*Vinification: Soft pressing of the grapes and fer-*  
*mentation at controlled temperature of 16°-18° in*  
*an autoclave (METODO MARTINOTTI)*  
*Ageing: 6 months on the lees in an autoclave*  
*Serving temperature: 8°-10°*  
*Average ageing potential: 2 years*