



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 fermentation 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