



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

“Bellaria” Rosè



Comune: Alfiano Natta
Altitudine: M. 280
Esposizione: Sud
Terreno: Argilloso
Produzione: 48 HL per ettaro
Raccolta delle uve: Manuale
Vinificazione: Pressatura soffice delle uve con breve macerazione a freddo sulle bucce per 12 ore e fermentazione lenta a temperatura di 16°-18°
Affinamento: Vasche di acciaio per 4 mesi
Temperatura di servizio del vino: 10°
Durata media del vino: 2 anni

*Town: Alfiano Natta
Altitude: M. 280
Sun exposure: South
Soil Composition: Clay
Production: 48 HL per hectare
Grape harvesting: Manual
Vinification: Soft pressing of the grapes with a short maceration on the skins for 12 hours and slow fermentation at a temperature of 16 -18°C
Ageing: Stainless steel tanks for 4 months
Serving temperature: 10°
Average ageing potential: 2 years*