



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

“Lunadoro” Spumante Brut Metodo Martinotti



Terreno: Calcareo
Produzione: 70 HL per ettaro
Vendemmia: fine agosto
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

*Soil composition: Calcareus
Production: 70 HL per hectare
Harvest: end of august
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*