



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

“Pian dei Tigli” Monferrato D.O.C. Rosso



Vitigno: Croatina 30% - Merlot 30% - Cabernet 40%
Comune: Alfiano Natta
Altitudine: M. 290
Esposizione: Sud, Sud-Ovest
Terreno: Argilloso, calcareo con fondo marnoso
Produzione: Max. 30 HL per ettaro Diradamento estivo: dal 20% al 50%
Raccolta delle uve: Manuale
Vinificazione: Vasche in acciaio inox a temperatura di 30°
Macerazione: Sulle vinacce per 8 gg
Affinamento: 5 anni in barrique di rovere francese
Affinamento in bottiglia: Min. 2 anni
Temperatura di servizio del vino: 18°
Conservazione: Al riparo dalla luce, in cantine fresche con la bottiglia in posizione orizzontale
Durata media del vino: 20-25 anni Decantazione: Consigliata

*Grape variety: Croatina 60% - Merlot 40% Town: Alfiano Natta
Altitude: M. 290
Sun exposition: South, south-west
Soil composition: Clay, calcareous with marly soil bottom
Production: Max. 30 HL per hectare
Summer pruning: from 20% up to 50%
Grape harvest: Manual
Vinification: Stainless steel tanks at 30° temperature
Maceration: left to rest with the skins for 8 days
Ageing: 5 years in French oak barrique Refinement in bottle: Min. 2 years
Serving temperature: 18°
Preservation: Protect from light, in a cool cellar with the bottle in horizontal position
Average ageing potential: 20-25 years
Settling: Recommended
Refinement in bottle: 1 year
Serving temperature: 10 - 12° C
Average ageing potential: 3 - 5 years*