



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

“Arnent”



Comune: Alfiano Natta
Altitudine: M. 280
Esposizione: Est
Terreno: Calcareo
Produzione: 70 HL per ettaro
Raccolta delle uve: Manuale
Vinificazione: Pressatura soffice delle uve e fermentazione lenta a temperatura di 16°-18°
Affinamento: Vasche di acciaio per 6 mesi
Temperatura di servizio del vino: 10°
Durata media del vino: 1-2 anni

*Town: Alfiano Natta
Altitude: M. 280
Sun exposure: East
Soil composition: Calcareous
Production: Max. 70 HL per hectare
Grape harvest: Manual
Vinification: Soft pressing of the grapes and slow fermentation at a temperature of 16-18°C
Ageing: Stainless Steel tanks for 6 months on the lees with planned stirring
Refinement in bottle: 1 year
Serving temperature: 10 °C
Average ageing potential: 1 - 2 years*