



*Castello di Razzano*  
CANTINE E RELAIS DI CHARME

## “Calicantus” Moscato d’Asti



Vitigno: Moscato 100%  
Comune: Castiglion Tinella  
Altitudine: M. 300  
Esposizione: Est, Sud-Est  
Terreno: Calcareo  
Produzione: 50 HL per ettaro  
Raccolta delle uve: Manuale  
Vinificazione: Pressatura soffice delle uve e decantazione del mosto. Fermentazione lenta a bassa temperatura in autoclave fino al raggiungimento del 5% di alcool, con sovrappressione di 1,8 ATM. Imbottigliamento isobarico a freddo  
Temperatura di servizio del vino: 8°-10°  
Durata media del vino: 1-2 anni

*Grape variety: Moscato 100%*  
*Town: Castiglion Tinello*  
*Altitude: M. 300*  
*Sun exposure: East, south-east*  
*Soil composition: Calcareus*  
*Production: 50 HL per hectare*  
*Grape harvesting: Manual*  
*Vinification: Soft pressing of the grapes and decanting of the must. Fermentation at low temperature in an autoclave until reaching 5% of alcohol, with over-pressure of 1.8 ATM.*  
*Cold isobaric bottling*  
*Serving temperature: 8°-10°C*  
*Average ageing potential: 1-2 years*