



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

“Campasso” Barbera d’Asti Superiore D.O.C.G.



Vitigno: Barbera 100%
Comune: Alfiano Natta
Altitudine: M. 290
Esposizione: Sud
Terreno: Argilloso, calcareo con fondo marnoso
Produzione: Max. 50 HL per ettaro
Raccolta delle uve: Manuale
Vinificazione: Vasche in acciaio inox a temperatura di 30°
Macerazione: Sulle vinacce per 40 gg
Affinamento: Botti di rovere da 20 HL per 3 anni
Affinamento in bottiglia: Min. 1 anno
Temperatura di servizio del vino: 18°
Conservazione: Tenere la bottiglia in posizione orizzontale
Decantazione: Consigliata
Durata media del vino: 6-8 anni

Grape variety: Barbera 100%
Town: Alfiano Natta
Altitude: M. 290
Sun exposure: South
Soil composition: Clay, calcareous with marly soil bottom
Production: Max. 50 HL per hectare
Grape harvest: Manual
Vinification: Stainless steel tanks at 30°C temperature
Maceration: left to rest with the skins for 40 days
Ageing: Oak barrels of 20 HL for 3 years
Refinement in bottle: Min. 1 year
Serving temperature: 18°C
Preservation: Protect from light, in a cool cellar with the bottle in horizontal position
Settling: Recommended
Average ageing potential: 6 - 8 years