Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

"Eugenea"
Barbera d'Asti Superiore D.O.C.G.



Vitigno: Barbera 100%
Altitudine: m 300
Esposizione: Sud, Sud-Ovest
Terreno: argilloso, calcareo con fondo marnoso
Produzione: 35 hl per ettaro
Diradamento estivo: dal 25% al 45%
Raccolta delle uve: manuale
Vinificazione: in tini di legno
Macerazione: sulle vinacce per 20 gg
Affinamento: in barriques di rovere francese per 15 mesi, 70% nuove – 30% secondo passaggio
Temperatura di servizio del vino: 18°
Durata media del vino: 10-12 anni dall'imbottigliamento

Grape variety: Barbera 100%
Altitude: m 300
Sun exposure: South, south-west
Soil composition: clay, calcareous with marly soil bottom
Production: 35 hl per hectare
Summer pruning: from 25% up to 45%
Grape harvest: manual
Vinification: wooden vats with maceration on the skins for 20 days
Ageing: in French oak barrels for 15 months, 70% new – 30% second use
Serving temperature: 18°
Average ageing potential: 10-12 years from bottling