



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 30% - Merlot 30% - Cabernet 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°C 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°C*  
*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*