



*Castello di Razzano*  
CANTINE E RELAIS DI CHARME

## “Lunadoro” Spumante Brut



Vitigno: Pinot Nero 100%  
Terreno: Argilloso  
Produzione: 70 HL per ettaro  
Vendemmia: fine agosto  
Raccolta delle uve: Manuale  
Vinificazione: pressatura soffice delle uve con lenta fermentazione a temperatura controllata di 16°-18°  
Rifermentazione (presa di spuma): in bottiglia, affinamento minimo di 8 mesi in bottiglia su lieviti e successiva sboccatura  
Temperatura di servizio del vino: 8°-10°  
Durata media del vino: 2 anni

*Grape Variety: Pinot Noir 100%*  
*Soil composition: Clay*  
*Production: 70 HL per hectare*  
*Harvest: end of august*  
*Grape harvesting: Manual*  
*Vinification: Soft pressing of the grapes and fermentation at controlled temperature of 16°-18°*  
*Refermentation: in the bottle, minimum aging of 8 months in bottle on yeasts and subsequent disgorgement*  
*Serving temperature: 8°-10°*  
*Average ageing potential: 2 years*