



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

“Nero di Razzano” Monferrato D.O.C. Rosso



Vitigno: Nebbiolo 100%
Comune: Alfiano Natta
Altitudine: M. 300
Esposizione: Sud, Sud-Ovest
Terreno: Argilloso, calcareo con fondo marnoso
Produzione: Max. 45 HL per ettaro
Raccolta delle uve: Manuale
Vinificazione: Vasche di acciaio
Affinamento: 3 anni in barrique di rovere francese
Affinamento in bottiglia: Min. 1 anno
Temperatura di servizio del vino: 18°
Conservazione: Al riparo dalla luce, in cantine fresche con la bottiglia in posizione orizzontale
Durata media del vino: 8-10 anni
Decantazione: Consigliata

Grape variety: Nebbiolo 100%
Town: Alfiano Natta
Altitude: M. 300
Sun exposure: South, south-west
Soil composition: Clay, calcareous with marly soil bottom
Production: Max. 45 HL per hectare
Grape harvesting: Manual
Vinification: Stainless steel tanks
Ageing: 3 years in French oak barrique
Refinement in bottle: Min. 1 year
Serving temperature: 18°
Preservation: Protect from light, in a cool cellar with the bottle in horizontal position
Average ageing potential: 8 - 10 years
Settling: Recommended