



*Castello di Razzano*  
CANTINE E RELAIS DI CHARME

## “Privilegio” Spumante brut Metodo Classico



Vitigno: Pinot Nero 70% - Chardonnay 30%  
Terreno: argilloso  
Produzione: 70 HL per ettaro  
Vendemmia: fine agosto  
Raccolta delle uve: Manuale  
Vinificazione: pressatura soffice delle uve con  
lenta fermentazione in barrique  
Rifermentazione (presa di spuma): in bottiglia,  
affinamento minimo di 36 mesi in bottiglia su  
lieviti e successiva sboccatura  
Temperatura di servizio del vino: 8°-10°

*Grape Variety: Pinot Noir 70% - Chardonnay 30%*  
*Soil composition: clay*  
*Production: 70 HL per hectare*  
*Harvest: end of august*  
*Grape harvesting: Manual*  
*Vinification: Soft pressing of the grapes and slow  
fermentation in barrique*  
*Refermentation: in the bottle, minimum aging of 36  
months in bottle on yeasts and subsequent disgor-  
gement*  
*Serving temperature: 8°-10°*