



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°