



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

“Costa al Sole” Piemonte D.O.C. Chardonnay



Vitigno: Chardonnay 100%
Altitudine: M. 280
Esposizione: Est
Terreno: Calcareo
Produzione: Max. 55 HL per ettaro
Raccolta delle uve: Manuale
Vinificazione: Pressatura soffice delle uve e fermentazione lenta a temperatura di 16°-18°
Affinamento: Vasche di acciaio per 6 mesi su lieviti con bâtonnage programmato
Affinamento in bottiglia: 1 anno
Temperatura di servizio del vino: 10°-12°
Durata media del vino: 3-5 anni

Grape variety: Chardonnay 100%
Altitude: M. 280
Sun exposure: East
Soil composition: Calcareous
Production: Max. 55 HL per hectare
Grape harvest: Manual
Vinification: Soft pressing of the grapes and slow fermentation at a temperature of 16-18°C
Ageing: Stainless Steel tanks for 6 months on the lees with planned stirring
Refinement in bottle: 1 year
Serving temperature: 10 - 12°C
Average ageing potential: 3 - 5 years