



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

“Lunadoro” Spumante Brut Metodo Classico



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 fer-
mentation at controlled temperature of 16°-18°
Refermentation: in the bottle, minimum aging of 8
months in bottle on yeasts and subsequent disgor-
gement
Serving temperature: 8°-10°
Average ageing potential: 2 years