



*Castello di Razzano*  
CANTINE E RELAIS DI CHARME

## “Bellaria” Rosè



Altitudine: M. 280  
Esposizione: Sud  
Terreno: Argilloso  
Produzione: 48 HL per ettaro  
Raccolta delle uve: Manuale  
Vinificazione: Pressatura soffice delle uve con breve macerazione a freddo sulle bucce per 12 ore e fermentazione lenta a temperatura di 16°-18°  
Affinamento: Vasche di acciaio per 4 mesi  
Temperatura di servizio del vino: 10°  
Durata media del vino: 2 anni

*Altitude: M. 280  
Sun exposure: South  
Soil Composition: Clay  
Production: 48 HL per hectare  
Grape harvesting: Manual  
Vinification: Soft pressing of the grapes with a short maceration on the skins for 12 hours and slow fermentation at a temperature of 16 -18°C  
Ageing: Stainless steel tanks for 4 months  
Serving temperature: 10°  
Average ageing potential: 2 years*