



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

“Calicantus” Mosto parzialmente fermentato



Esposizione: Est, Sud-Est
Terreno: Calcareo
Raccolta delle uve: Manuale
Vinificazione: Pressatura soffice delle uve e decantazione del mosto. Fermentazione lenta a bassa temperatura in autoclave fino al raggiungimento del 5% di alcool, con sovrappressione di 1,8 ATM. Imbottigliamento isobarico a freddo
Temperatura di servizio del vino: 8°-10°
Durata media del vino: 1-2 anni

*Sun exposure: East, south-east
Soil composition: Calcareus
Grape harvesting: Manual
Vinification: Soft pressing of the grapes and decanting of the must. Fermentation at low temperature in an autoclave until reaching 5% of alcohol, with over-pressure of 1.8 ATM.
Cold isobaric bottling
Serving temperature: 8°-10°C
Average ageing potential: 1-2 years*