



*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*