



Castello di Razzano  
CANTINE E RELAIS DI CHARME

## “Campasso” Barbera d’Asti Superiore D.O.C.G.



Vitigno: Barbera 100%  
Comune: Alfiano Natta  
Altitudine: M. 290  
Esposizione: Sud  
Terreno: Argilloso, calcareo con fondo marnoso  
Produzione: Max. 50 HL per ettaro  
Raccolta delle uve: Manuale  
Vinificazione: Vasche in acciaio inox a temperatura di 30°  
Macerazione: Sulle vinacce per 40 gg  
Affinamento: Botti di rovere da 20 HL per 3 anni  
Affinamento in bottiglia: Min. 1 anno  
Temperatura di servizio del vino: 18°  
Conservazione: Tenere la bottiglia in posizione orizzontale  
Decantazione: Consigliata  
Durata media del vino: 6-8 anni

*Grape variety: Barbera 100%*  
*Town: Alfiano Natta*  
*Altitude: M. 290*  
*Sun exposure: South*  
*Soil composition: Clay, calcareous with marly soil bottom*  
*Production: Max. 50 HL per hectare*  
*Grape harvest: Manual*  
*Vinification: Stainless steel tanks at 30°C temperature*  
*Maceration: left to rest with the skins for 40 days*  
*Ageing: Oak barrels of 20 HL for 3 years*  
*Refinement in bottle: Min. 1 year*  
*Serving temperature: 18°C*  
*Preservation: Protect from light, in a cool cellar with the bottle in horizontal position*  
*Settling: Recommended*  
*Average ageing potential: 6 - 8 years*