



Castello di Razzano  
CANTINE E RELAIS DI CHARME

## “Cuntrà” Piemonte D.O.C Merlot



Vitigno: Merlot 100%  
Altitudine: M. 290  
Esposizione: Sud, Sud-Ovest  
Terreno: Argilloso, calcareo con fondo marnoso  
Produzione: Max. 40 HL per ettaro  
Diradamento: estivo dal 15% al 40%  
Raccolta delle uve: Manuale  
Vinificazione: Vasche in acciaio inox e legno a temperatura di 30°  
Macerazione: Sulle vinacce per 10 gg  
Affinamento: 3 anni  
Affinamento in bottiglia: Min. 1 anno  
Temperatura di servizio del vino: 18°  
Conservazione: Al riparo dalla luce, in cantine fresche con la bottiglia in posizione orizzontale  
Durata media del vino: 8-10 anni  
Decantazione: Consigliata

*Grape variety: Merlot 100%*  
*Altitude: M. 290*  
*Sun exposure: South, south-west*  
*Soil composition: Clay, calcareous with marly soil bottom*  
*Production: Max. 40 HL per hectare*  
*Summer pruning: from 15% up to 40%*  
*Grape harvest: Manual*  
*Vinification: Stainless steel tanks and wooden vats at 30°C temperature*  
*Maceration: left to rest with the skins for 10 days*  
*Ageing: 3 years*  
*Refinement in bottle: Min. 1 year*  
*Serving temperature: 18°*  
*Preservation: Protect from light, in a cool cellar with the bottle in horizontal position*  
*Average ageing potential: 8 - 10 years*  
*Settling: Recommended*