



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

“La Leona” Barbera d’Asti D.O.C.G.



Vitigno: Barbera 100%
Comune: Alfiano Natta
Altitudine: M. 290
Esposizione: Sud
Terreno: Argilloso, calcareo con fondo marnoso
Produzione: Max. 55 HL per ettaro
Raccolta delle uve: Manuale
Vinificazione: Vasche in acciaio inox a temperatura di 25°
Macerazione: Sulle vinacce per 15 gg
Fermentazione malolattica: avviene immediatamente dopo la fermentazione alcolica
Affinamento: Vasche di acciaio
Affinamento in bottiglia: Min. 4 mesi
Temperatura di servizio del vino: 16°
Durata media del vino: 2-3 anni

Grape variety: Barbera 100%
Town: Alfiano Natta
Altitude: M. 290
Sun exposure: South
Soil composition: Clay, calcareous with marly soil bottom
Production: Max. 55 HL per hectare
Grape harvest: Manual
Vinification: Stainless steel tanks at 25°C temperature
Maceration: left to rest with the skins for 15 days
Malolactic fermentation: takes place immediately after the alcoholic fermentation
Ageing: Stainless steel tanks
Refinement in bottle: Min. 4 months
Serving temperature: 16°C
Average ageing potential: 2-3 years