



*Castello di Razzano*  
CANTINE E RELAIS DI CHARME

## “Nero di Razzano” Monferrato D.O.C. Nebbiolo Superiore



Vitigno: Nebbiolo 100%  
Comune: Alfiano Natta  
Altitudine: M. 300  
Esposizione: Sud, Sud-Ovest  
Terreno: Argilloso, calcareo con fondo marnoso  
Produzione: Max. 40 HL per ettaro  
Raccolta delle uve: Manuale  
Vinificazione: Vasche di acciaio  
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: Nebbiolo 100%*  
*Town: Alfiano Natta*  
*Altitude: M. 300*  
*Sun exposure: South, south-west*  
*Soil composition: Clay, calcareous with marly soil bottom*  
*Production: Max. 40 HL per hectare*  
*Grape harvesting: Manual*  
*Vinification: Stainless steel tanks*  
*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*