



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

“Privilegio” Spumante brut Metodo Classico



Comune: Alfiano Natta
Superficie: Ha. 5
Esposizione: Sud
Varietà: Leccino - Grignan - Taggiasca -
Pendolino - Leccio del corno
Epoca raccolta: Ottobre
Molitura: entro le 6-8 ore nel frantoio aziendale

Grape Variety: Pinot Noir
Soil composition: clay
Production: 70 HL per hectare
Harvest: august
Grape harvesting: Manual
Vinification: Soft pressing of the grapes and slow fermentation in barrique
Refermentation: in the bottle, minimum aging of 36 months in bottle on yeasts and subsequent disgorgement
Serving temperature: 8°-10°