



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

“Oro di Razzano” Vino bianco da uve appassite



Esposizione: Sud Ovest
Terreno: Calcareo
Produzione: Max. 10 HL per ettaro
Raccolta delle uve: fine settembre
Vinificazione: appassimento delle uve su plateau fino a dicembre, torchiatura e fermentazione lenta (8 -10 mesi) in carati da 110 litri
Affinamento in bottiglia: minimo due anni
Temperatura di servizio del vino: 12°
Conservazione: al buio in cantina fresca con bottiglia orizzontale
Durata media del vino: 20 anni
Caratteristiche: giallo ambrato, profumo di sottobosco e muschio, gusto pieno, ricco di materia e piacevolmente dolce.
Abbinamento gastronomico: Patè di foie gras, formaggi erborinati, pasticceria secca

*Sun exposure: Southwest
Soil composition: limestone
Production: Max. 10 HL per hectare
Grape harvest: end of september
Vinification: grapes are partially dried on a wooden surface until December, then pressed and slowly fermented (8 to 10 months) in barrels of 110l
Bottle ageing: minimum 2 years
Serving temperature: 12°
Storage: in a dark, cool cellar with bottles arranged horizontally
Average ageing potential: 20 years
Characteristics: amber yellow, underbush fruit and musk fragrance, full flavoured, rich in body and pleasantly sweet.
Food and wine pairing: Foie gras patè, marbled cheese, pastries*