Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

“Bellaria”
vino Rosè

Altitudine: m 280
Esposizione: Sud
Terreno: argilloso
Produzione: 48 hl per ettaro
Raccolta delle uve: manuale
Vinificazione: pressatura soffice delle uve con breve macerazione a freddo sulle bucce per 12 ore e fermentazione lenta a temperatura di 16°-18°
Temperatura di servizio del vino: 10°
Durata media del vino: 2 anni dall’imbottigliamento

Altitude: m 280
Sun exposure: South
Soil composition: clay
Production: 48 hl per hectare
Grape harvest: manual
Vinification: soft pressing of the grapes with a short maceration on the skins for 12 hours and slow fermentation at a temperature of 16 -18°
Serving temperature: 10°
Average ageing potential: 2 years from bottling

www.castellodirazzano.it
Alfiano Natta - Piemonte - Italia