



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

“Calicantus” Mosto parzialmente fermentato



Tipologia: vino dolce delicatamente aromatico e intensamente profumato con note che ricordano la salvia, con un colore giallo dorato, leggermente frizzante con spuma evanescente

Terreno: Argilloso, calcareo con fondo marnoso

Produzione: 70 HL per ettaro

Raccolta delle uve: Manuale

Vinificazione: pressatura soffice delle uve e vinificazione in bianco a temperatura controllata di 16°

Presatura di spuma: in autoclave con sovrappressione di due atmosfere

Temperatura di servizio del vino: 8°

Gradazione alcolica: 5%

Type of wine: delicately aromatic and intensely scented sweet wine with notes reminiscent of sage, with a golden yellow colour, slightly sparkling with evanescent foam

Soil composition: clay, calcareous with marly soil bottom

Production: 70 HL per hectare

Grape harvest: Manual

Vinification: soft pressing of the grapes and white vinification at a controlled temperature of 16°

Serving temperature: 8°

Alcohol content: 5%