



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

“Valentino Caligaris” Barbera d’Asti Superiore D.O.C.G.



Vitigno: Barbera 100%
Altitudine: m 300
Esposizione: Sud, Sud-Ovest
Terreno: argilloso, calcareo con fondo marnoso
Produzione: 30 hl per ettaro
Diradamento estivo: dal 30% al 50%
Raccolta delle uve: manuale
Vinificazione: in tini di legno
Macerazione: sulle vinacce per 50 gg
Affinamento: in barrique nuove di rovere francese per 15 mesi
Temperatura di servizio del vino: 18°
Durata media del vino: 20 anni dall’imbottigliamento

Grape variety: Barbera 100%
Altitude: m 300
Sun exposure: South, South-West
Soil composition: clay, calcareous with marly soil bottom
Production: 30 hl per hectare
Summer pruning: from 30% up to 50%
Grape harvest: manual
Vinification: wooden vats
Maceration: on the skins for 50 days
Ageing: in new French oak barrels for 15 months
Serving temperature: 18°
Average ageing potential: 20 years from bottling