



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

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



Vitigno: Barbera 100%
Altitudine: m 290
Esposizione: Sud
Terreno: argilloso, calcareo con fondo marnoso
Produzione: 50 hl per ettaro
Raccolta delle uve: manuale
Vinificazione: vasche in acciaio inox a temperatura di 30°
Macerazione: sulle vinacce per 40 gg
Affinamento: in botti di rovere francese da 20 HL per 3 anni
Temperatura di servizio del vino: 18°
Durata media del vino: 6-8 anni dall’imbottigliamento

Grape variety: Barbera 100%
Altitude: m 290
Sun exposure: South
Soil composition: clay, calcareous with marly soil
bottom
Production: 50 hl per hectare
Grape harvest: manual
Vinification: stainless steel tanks at 30°C temperature
Maceration: left to rest with the skins for 40 days
Ageing: in 20 HL French oak barrels for 3 years
Serving temperature: 18°
Average ageing potential: 6-8 years from bottling