



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

“Costa al Sole” Piemonte D.O.C. Chardonnay



Vitigno: Chardonnay 100%
Altitudine: m 280
Esposizione: Est
Terreno: calcareo
Produzione: 55 hl per ettaro
Raccolta delle uve: manuale
Vinificazione: pressatura soffice delle uve e fermentazione lenta a temperatura di 16°-18°
Affinamento: vasche di acciaio per 6 mesi su lieviti con bâtonnage programmato
Affinamento in bottiglia: 1 anno
Temperatura di servizio del vino: 10°-12°
Durata media del vino: 3-5 anni dall'imbottigliamento

Grape variety: Chardonnay 100%
Altitude: m 280
Sun exposure: East
Soil composition: calcareous
Production: 55 hl per hectare
Grape harvest: manual
Vinification: soft pressing of the grapes and slow fermentation at a temperature of 16-18°C
Aging: stainless Steel tanks for 6 months on the lees with planned stirring
Refinement in bottle: 1 year
Serving temperature: 10°-12°
Average ageing potential: 3-5 years from bottling