



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

“Cuntrà” Piemonte D.O.C Merlot



Vitigno: Merlot 100 %
Altitudine: m 290
Esposizione: Sud, Sud-Ovest
Terreno: argilloso, calcareo con fondo marnoso
Produzione: 40 hl per ettaro
Diradamento estivo: dal 15% al 40%
Raccolta delle uve: manuale
Vinificazione: in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 30°
Macerazione: sulle vinacce per 10 giorni
Affinamento: in barriques di rovere francese per 3 anni, 50% nuove - 50% secondo passaggio
Temperatura di servizio del vino: 18°
Durata media del vino: 8-10 anni dall'imbottigliamento

Grape variety: Merlot 100 %
Altitude: m 290
Sun exposure: South, South-West
Soil composition: clay, calcareous with marly soil bottom
Production: 40 hl per hectare
Summer pruning: from 15% up to 40%
Grape harvest: manual
Vinification: in stainless steel tanks at controlled temperature of 30° C
Maceration: on the skin for 10 days
Ageing: in French oak barrels for 3 years, 50% new - 50% second passage
Serving temperature: 18°
Average ageing potential: 8-10 years from bottling