



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: Max. 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

Grape variety: Chardonnay 100%

Altitude: M. 280

Sun exposure: East

Soil composition: Calcareous

Production: Max. 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°C

Average ageing potential: 3 - 5 years