



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

“La Leona” Barbera d’Asti D.O.C.G.



Vitigno: Barbera 100 %
Altitudine: m 290
Esposizione: Sud
Terreno: argilloso, calcareo con fondo marnoso
Produzione: 55 hl per ettaro
Raccolta delle uve: manuale
Vinificazione: in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 25° e macerazione sulle vinacce per 15 giorni
Affinamento: in vasche di acciaio per 6 mesi
Temperatura di servizio del vino: 16°
Durata media del vino: 2-3 anni dall’imbottigliamento

Grape variety: Barbera 100 %
Altitude: m 290
Sun exposure: South
Soil composition: clay, calcareous with marly soil bottom
Production: 55 hl per hectare
Grape harvest: manual
Vinification: in stainless steel tanks at controlled temperature of 25° C and left to rest on the skin for 15 days
Ageing: in steel tanks for 6 months
Serving temperature: 16°
Average ageing potential: 2-3 years from bottling