



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

“Lunadoro” Spumante Brut Metodo Classico



Altitudine: m 280
Esposizione: Sud
Terreno: argilloso
Produzione: 70 hl per ettaro
Raccolta delle uve: manuale
Vinificazione: pressatura soffice delle uve con lenta fermentazione a temperatura controllata di 16° -18°
Rifermentazione (presa di spuma): in bottiglia e affinamento minimo di 12 mesi su lieviti e successiva sboccatura (degorgement)
Temperatura di servizio del vino: 8° -10°
Durata media del vino: 3 anni dalla sboccatura

Altitude: m 280
Sun exposure: South
Soil composition: clay
Production: 70 HL per hectare
Grape harvesting: manual
Vinification: soft pressing of the grapes and fermentation at controlled temperature of 16° -18°
Refermentation: in the bottle and minimum aging of 12 months on yeasts and subsequent disgorgement (degorgement)
Serving temperature: 8° -10°
Average ageing potential: 3 years from disgorgement