



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

“Lunadoro” Spumante Brut Metodo Classico Rosé



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