



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

“Nero di Razzano” Monferrato D.O.C. Nebbiolo Superiore



Vitigno: Nebbiolo 100%
Altitudine: m 300
Esposizione: Sud, Sud-Ovest
Terreno: argilloso, calcareo con fondo marnoso
Produzione: 45 hl per ettaro
Diradamento estivo: dal 20% al 30%
Raccolta delle uve: manuale
Vinificazione: in vasche di acciaio a temperatura controllata di 30°
Macerazione: sulle vinacce per 8 gg
Affinamento: in barrique nuove di rovere francese per 3 anni
Temperatura di servizio del vino: 18°
Durata media del vino: 15-20 anni dall'imbottigliamento

Grape variety: Nebbiolo 100%
Altitude: m 300
Sun exposure: South, South-West
Soil composition: clay, calcareous with marly soil bottom
Production: 45 hl per hectare
Summer pruning: from 20% up to 30%
Grape harvest: manual
Vinification: in stainless steel tanks at controlled temperature of 30°
Maceration: on the skins for 8 days
Ageing: in new French oak barrels for 3 years
Serving temperature: 18°
Average ageing potential: 15-20 years from bottling