



*Castello di Razzano*  
CANTINE E RELAIS DI CHARME

## “Oro di Razzano” Vino bianco da uve appassite



**Esposizione:** Sud Ovest  
**Terreno:** calcareo  
**Produzione:** max. 10 HL per ettaro  
**Raccolta delle uve:** fine settembre  
**Vinificazione:** appassimento delle uve su plateaux fino a dicembre, torchiatura e fermentazione lenta (8 -10 mesi) in carati da 110 litri  
**Affinamento in bottiglia:** minimo due anni  
**Temperatura di servizio del vino:** 12°  
**Conservazione:** al buio in cantina fresca con bottiglia orizzontale  
**Durata media del vino:** 20 anni  
**Caratteristiche:** giallo ambrato, profumo di sottobosco e muschio, gusto pieno, ricco di materia e piacevolmente dolce

**Sun exposure:** Southwest  
**Soil composition:** calcareous  
**Production:** max. 10 HL per hectare  
**Grape harvest:** end of september  
**Vinification:** grapes are partially dried on a wooden surface until December, then pressed and slowly fermented (8 to 10 months) in barrels of 110l  
**Bottle ageing:** minimum 2 years  
**Serving temperature:** 12°  
**Storage:** in a dark, cool cellar with bottles arranged horizontally  
**Average ageing potential:** 20 years  
**Characteristics:** amber yellow, underbush fruit and musk fragrance, full flavoured, rich in body and pleasantly sweet