



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

“Pian dei Tigli” Monferrato D.O.C. Rosso



Altitudine: m 290
Esposizione: Sud, Sud-Ovest
Terreno: argilloso, calcareo con fondo marnoso
Produzione: 30 hl per ettaro
Diradamento estivo: dal 20% al 50%
Raccolta delle uve: manuale
Vinificazione: in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 30°
Macerazione: sulle vinacce per 8 gg
Affinamento: in barrique nuove di rovere francese per 5 anni
Temperatura di servizio del vino: 18°
Durata media del vino: 20-25 anni dall’imbottigliamento

Altitude: M. 290
Sun exposure: South, South-West
Soil composition: clay, calcareous with marly soil bottom
Production: 30 hl per hectare
Grape harvest: manual
Vinification: in stainless steel tanks at controlled temperature of 30°C
Maceration: on the skins for 8 days
Ageing: in new French oak barrels for 5 years
Serving temperature: 18°
Average ageing potential: 20-25 years from bottling