



*Castello di Razzano*  
CANTINE E RELAIS DI CHARME

## **“Privilegio” 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 36 mesi su lieviti e successiva sboccatura (degorgement)  
**Temperatura di servizio del vino:** 8° -10°  
**Durata media del vino:** 2 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 36 months on yeasts and subsequent disgorgement (degorgement)  
**Serving temperature:** 8° -10°  
**Average ageing potential:** 2 years from disgorgement