



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

“Serra Del Bosco” Monferrato D.O.C Nebbiolo



Vitigno: Nebbiolo 100%
Altitudine: m 300
Esposizione: Sud, Sud-Ovest
Terreno: argilloso, calcareo con fondo marnoso
Produzione: 45 hl per ettaro
Raccolta delle uve: manuale
Vinificazione: in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 25° e macerazione sulle vinacce per 10 giorni
Affinamento: in vasche di acciaio per 6 mesi
Temperatura di servizio del vino: 18°
Durata media del vino: 4 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
Grape harvest: manual
Vinification: in stainless steel tanks at controlled temperature of 25°C and left to rest on the skin for 15 days
Ageing: in steel tanks for 6 months
Serving temperature: 18°
Average ageing potential: 4 years from bottling