



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

“Pianaccio” Grignolino del Monferrato Casalese D.O.C.



Vitigno: Grignolino 100%
Altitudine: m 290
Esposizione: Sud, Sud-Est
Terreno: argilloso
Produzione: 45 hl per ettaro
Raccolta delle uve: manuale
Vinificazione: in vasche di acciaio a temperatura controllata di 21° e macerazione sulle vinacce per 3 gg
Affinamento: in vasche di acciaio per 4 mesi
Temperatura di servizio del vino: 14°
Durata media del vino: 2-3 anni dall'imbottigliamento

Grape variety: Grignolino 100%
Altitude: m 290
Sun exposure: South, south-east
Soil composition: clay
Production: 45 hl per hectare
Grape harvest: manual
Vinification: in steel tanks at a controlled temperature of 21° and maceration on the pomace for 3 days
Ageing: in steel tanks for 4 months
Serving temperature: 14°
Average ageing potential: 2-3 years from bottling