



*Castello di Razzano*  
CANTINE E RELAIS DI CHARMÉ

## “Beneficio”

### Barbera d'Asti Superiore D.O.C.G.



**Vitigno:** Barbera 100%

**Altitudine:** m 300

**Esposizione:** Sud, Sud-Ovest

**Terreno:** argilloso, calcareo con fondo marnoso

**Produzione:** 35 hl per ettaro

**Diradamento estivo:** dal 25% al 45%

**Raccolta delle uve:** manuale

**Vinificazione:** in tini di legno

**Macerazione:** sulle vinacce per 20 gg

**Affinamento:** in barrique di rovere francese per 15 mesi, 30% nuove – 60% secondo passaggio - 10% terzo passaggio

**Temperatura di servizio del vino:** 18°

**Durata media del vino:** 8-10 anni

dall'imbottigliamento

**Grape variety:** Barbera 100%

**Altitude:** m 300

**Sun exposure:** South, south-west

**Soil composition:** clay, calcareous with marly soil bottom

**Production:** 35 hl per hectare

**Summer pruning:** from 25% up to 45%

**Grape harvest:** manual

**Vinification:** wooden vats

**Maceration:** on the skins for 20 days

**Ageing:** in French oak barrels for 15 months, 30% new – 60% second use - 10% third use

**Serving temperature:** 18°

**Average ageing potential:** 8-10 years from bottling