



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

"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