



*Castello di Razzano*  
CANTINE E RELAIS DI CHARME

## **"Briccone"**

### **Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C.G.**



**Vitigno:** Ruchè 100%  
**Altitudine:** m 280  
**Esposizione:** Sud  
**Terreno:** argilloso, sabbioso  
**Produzione:** 55 hl per ettaro  
**Raccolta delle uve:** manuale  
**Vinificazione:** in vasche in acciaio inox a temperatura di 22° e macerazione sulle vinacce per 5-6 giorni  
**Affinamento:** in vasche di acciaio per 6 mesi  
**Temperatura di servizio del vino:** 16°  
**Durata media del vino:** 3-4 anni dall'imbottigliamento

**Grape variety:** Ruchè 100%  
**Altitude:** m 280  
**Sun exposure:** South  
**Soil composition:** clay, sandy  
**Production:** 55 hl per hectare  
**Grape harvest:** manual  
**Vinification:** in stainless steel tanks at 22°C temperature and maceration on the pomace for 5-6 days  
**Ageing:** in steel tanks for 6 months  
**Serving temperature:** 16°  
**Average ageing potential:** 3-4 years from bottling