



*Castello di Razzano*  
CANTINE E RELAIS DI CHARMÉ

### "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