



*Castello di Razzano*  
CANTINE E RELAIS DI CHARMÉ

**“Campasso”**  
**Barbera d’Asti Superiore D.O.C.G.**



**Vitigno:** Barbera 100%

**Altitudine:** m 290

**Esposizione:** Sud

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

**Produzione:** 50 hl per ettaro

**Raccolta delle uve:** manuale

**Vinificazione:** vasche in acciaio inox a temperatura di 30°

**Macerazione:** sulle vinacce per 20 gg

**Affinamento:** in botti di rovere francese da 20 HL per 3 anni

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

**Durata media del vino:** 6-8 anni dall’imbottigliamento

**Grape variety:** Barbera 100%

**Altitude:** m 290

**Sun exposure:** South

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

**Production:** 50 hl per hectare

**Grape harvest:** manual

**Vinification:** stainless steel tanks at 30°C temperature

**Maceration:** left to rest with the skins for 40 days

**Ageing:** in 20 HL French oak barrels for 3 years

**Serving temperature:** 18°

**Average ageing potential:** 6-8 years from bottling