



Castello di Razzano

CANTINE E RELAIS DI CHARME



TENUTA CASTELLO DI RAZZANO



TENUTA CAMPASSO



TENUTA CA' DI CORTE



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

Storia dell'azienda



La famiglia Olearo entra nel mondo del vino nel 1927, quando Ernesto Olearo insieme alla moglie Clementina Razzano, costruiscono la prima cantina di piccole dimensioni presso l'attuale Tenuta Cà di Corte, all'epoca Casa Vinicola Olearo, con alcuni ettari di vigneto, dando inizio alla produzione e commercializzazione di vini.

L'azienda si sviluppa considerevolmente a partire dagli anni '40 grazie alla determinazione e alla spiccata capacità imprenditoriale del figlio Eugenio Olearo, soprannominato "Genio", nonno dell'attuale generazione, il quale sviluppò l'attività di distribuzione instaurando numerose e diversificate relazioni commerciali tra Piemonte, Liguria, Valle d'Aosta e Lombardia. L'azienda si ampliò con l'acquisto di nuovi terreni e proprietà, tra cui la Tenuta Castello di Razzano nel 1968 dalla famiglia Caligaris, e la Tenuta Campasso nel 1975 della famiglia Toso, localizzate entrambe a poche centinaia di metri dalla principale Tenuta Cà di Corte.

La grande svolta arrivò negli anni '80 con l'entrata in azienda di Augusto Olearo, figlio di Eugenio, il quale a seguito degli studi di enologia presso la scuola di Alba, con grande coraggio e sagacia, stravolge completamente la filosofia dell'azienda, fino a quell'epoca basata sulla commercializzazione di grandi quantità di vino, impiantando numerosi ettari di vigneto volti ad una produzione di qualità.

Nel 2002 Augusto Olearo con lungimiranza avvia il progetto di completa ristrutturazione del Castello di Razzano; dopo 7 anni di lavori, l'edificio ritorna al suo originale splendore, con l'apertura di un Relais di charme e l'installazione del Museo ArteVino Razzano.

I figli di Augusto, Riccardo e Federico, entrano in azienda nel 2006 spinti dalla passione per la storica attività di famiglia. Entrambi hanno assorbito la determinazione, l'audacia, lo spirito imprenditoriale e il coraggio delle generazioni passate e guardano insieme verso il futuro dell'azienda. Attualmente il Castello di Razzano comprende, oltre alla storica produzione di vino, la produzione di Olio di oliva Extra vergine, un Relais di charme, un Ristorante e il Museo ArteVino Razzano, che si sviluppano nelle tre Tenute dell'azienda: ma lo spirito di innovazione non si arresta...



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

History of the family



The Olearo family entered the world of wine in 1927, when Ernesto Olearo together with his wife Clementina Razzano, built the first small winery at the current Cà di Corte estate, at the time Casa Vinicola Olearo, with a few hectares of vineyards, giving start of production and marketing of wines.

The company developed considerably starting from the 1940s thanks to the determination and strong entrepreneurial ability of his son Eugenio Olearo, nicknamed "Genio", grandfather of the current generation, who developed the distribution business by establishing numerous and diversified commercial relationships between Piedmont, Liguria, Valle d'Aosta and Lombardy. The company expanded with the purchase of new land and properties, including Tenuta Castello di Razzano in 1968 from the Caligaris family, and Tenuta Campasso in 1975 from the Toso family, both located a few hundred meters from the main Tenuta Cà di Corte.

The big turning point came in the 1980s with the entry into the company of Augusto Olearo, Eugenio's son, who, following his oenology studies at the Alba school, with great courage and sagacity, completely overturned the company's philosophy, until that time based on the marketing of large quantities of wine, planting numerous hectares of vineyards aimed at quality production.

In 2002 Augusto Olearo with foresight began the project of complete renovation of the Castello di Razzano; after 7 years of work, the building returns to its original splendor, with the opening of a charming Relais and the installation of the Museo ArteVino Razzano. Augusto's sons, Riccardo and Federico, joined the company in 2006 driven by their passion for the historic family business. Both have absorbed the determination, audacity, entrepreneurial spirit and courage of past generations and look together towards the future of the company.

Currently, Castello di Razzano includes, in addition to the historic production of wine, the production of extra virgin olive oil, a charming Relais, a restaurant and the Museo ArteVino Razzano, which are developed in the company's three estates: but the spirit of innovation doesn't stop...

www.castellodirazzano.it

Alfiano Natta - Piemonte - Italia



Castello di Razzano

CANTINE E RELAIS DI CHARME

Spumanti Metodo Classico

LUNADORO	Spumante Brut Metodo Classico
LUNADORO ROSE'	Spumante Brut Metodo Classico Rosè
PRIVILEGIO	Spumante Brut Metodo Classico

Vini Bianchi e Rosè

SANSPIRIT	Piemonte DOC Sauvignon
DESIDERIO	Piemonte DOC Sauvignon

Vini Rossi "Giovani"

PIANACCIO	Grignolino del Monferrato Casalese DOC
BRICCON	Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG
SERRA DEL BOSCO	Monferrato DOC Nebbiolo
LA LEONA	Barbera d'Asti DOCG

Vini Rossi "Invecchiati"

ONERO	Piemonte DOC Pinot Nero
CAMPASSO	Barbera d'Asti Superiore DOCG
BENEFICIO	Barbera d'Asti Superiore DOCG
EUGENEA	Barbera d'Asti Superiore DOCG
VALENTINO CALIGARIS	Barbera d'Asti Superiore DOCG
NERO DI RAZZANO	Monferrato DOC Nebbiolo Superiore
ROSSO DI RAZZANO	Vino Rosso
CUNTRA'	Piemonte DOC Merlot
PIAN DEI TIGLI	Vino Rosso

Vini Dolci

CALICANTUS	Mosto Parzialmente Fermentato
ORO DI RAZZANO	Vino bianco da uve appassite

Aromatici e grappe

CHINA'	Barbera Aromatizzata con infusione di erbe
GRAPPA DI MOSCATO	Grappa gialla invecchiata in barrique
GRAPPA DI BARBERA	Grappa gialla invecchiata in barrique
GRAPPA DI NEBBIOLO	Grappa gialla invecchiata in barrique

Altri Prodotti

CONCA DEGLI OLIVI	Olio Extra Vergine di Oliva
ASIL	Condimento a base di vino rosso



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

"Lunadoro"
Spumante Brut Metodo Classico



Altitudine: m 280

Esposizione: Sud

Terreno: argilloso

Produzione: 70 hl per ettaro

Raccolta delle uve: manuale

Vinificazione: pressatura soffice delle uve con lenta fermentazione a temperatura controllata di 16°-18°

Rifermentazione (presa di spuma): in bottiglia e affinamento minimo di 12 mesi su lieviti e successiva sboccatura (degorgement)

Temperatura di servizio del vino: 8°-10°

Altitude: m 280

Sun exposure: South

Soil composition: clay

Production: 70 HL per hectare

Grape harvesting: manual

Vinification: soft pressing of the grapes and fermentation at controlled temperature of 16°-18°

Refermentation: in the bottle and minimum aging of 12 months on yeasts and subsequent disgorgement (degorgement)

Serving temperature: 8°-10°

www.castellodirazzano.it

Alfiano Natta - Piemonte - Italia



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

"Lunadoro"

Spumante Brut Metodo Classico Rosé



Altitudine: m 280

Esposizione: Sud

Terreno: argilloso

Produzione: 70 hl per ettaro

Raccolta delle uve: manuale

Vinificazione: pressatura soffice delle uve con lenta fermentazione a temperatura controllata di 16°-18°

Rifermentazione (presa di spuma): in bottiglia e affinamento minimo di 12 mesi su lieviti e successiva sboccatura (degorgement)

Temperatura di servizio del vino: 8°-10°

Altitude: m 280

Sun exposure: South

Soil composition: clay

Production: 70 hl per hectare

Grape harvesting: manual

Vinification: soft pressing of the grapes and fermentation at controlled temperature of 16°-18°

Refermentation: in the bottle and minimum aging of 12 months on yeasts and subsequent disgorgement (degorgement)

Serving temperature: 8°-10°

www.castellodirazzano.it

Alfiano Natta - Piemonte - Italia



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

"Privilegio" **Spumante Brut Metodo Classico**



Altitudine: m 280

Esposizione: Sud

Terreno: argilloso

Produzione: 70 hl per ettaro

Raccolta delle uve: manuale

Vinificazione: pressatura soffice delle uve con lenta fermentazione a temperatura controllata di 16°-18°

Rifermentazione (presa di spuma): in bottiglia e affinamento minimo di 36 mesi su lieviti e successiva sboccatura (degorgement)

Temperatura di servizio del vino: 8°-10°

Altitude: m 280

Sun exposure: South

Soil composition: clay

Production: 70 hl per hectare

Grape harvesting: manual

Vinification: soft pressing of the grapes and fermentation at controlled temperature of 16°-18°

Refermentation: in the bottle and minimum aging of 36 months on yeasts and subsequent disgorgement (degorgement)

Serving temperature: 8°-10°

Average ageing potential: 2 years from disgorgement

www.castellodirazzano.it

Alfiano Natta - Piemonte - Italia



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

"Sanspirit" **Piemonte D.O.C. Sauvignon**



Vitigno: Sauvignon 100%

Altitudine: m 280

Esposizione: Sud

Terreno: calcareo

Produzione: 60 hl per ettaro

Raccolta delle uve: manuale

Vinificazione: pressatura soffice delle uve e fermentazione lenta a temperatura di 16°-18°

Temperatura di servizio del vino: 10°

Durata media del vino: 2 anni dall'imbottigliamento

Grape variety: Sauvignon 100%

Altitude: m 280

Sun exposure: South

Soil composition: calcareous

Production: 60 hl per hectare

Grape harvest: manual

Vinification: soft pressing of the grapes and slow fermentation at a temperature of 16°-18°

Serving temperature: 10°

Average ageing potential: 2 years from bottling



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

"Desiderio"
Piemonte D.O.C. Sauvignon



Vitigno: Sauvignon 100%
Altitudine: m 280
Esposizione: Sud
Terreno: calcareo
Produzione: 60 hl per ettaro
Raccolta delle uve: manuale
Vinificazione: pressatura soffice delle uve e fermentazione lenta a temperatura di 16°-18°
Affinamento: in botti di legno di acacia e affinamento su lieviti per 8 mesi
Temperatura di servizio del vino: 10°
Durata media del vino: 5 anni dall'imbottigliamento

Grape variety: Sauvignon 100%
Altitude: m 280
Sun exposure: South
Soil composition: calcareous
Production: 60 hl per hectare
Grape harvest: manual
Vinification: soft pressing of the grapes and slow fermentation at a temperature of 16°-18°
Ageing: in large acacia wood barrels and aged on yeasts for 8 months
Serving temperature: 10°
Average ageing potential: 5 years from bottling



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

"Pianaccio"
Grignolino del Monferrato Casalese D.O.C.



Vitigno: Grignolino 100%

Altitudine: m 290

Esposizione: Sud, Sud-Est

Terreno: argilloso

Produzione: 45 hl per ettaro

Raccolta delle uve: manuale

Vinificazione: in vasche di acciaio a temperatura controllata di 21° e macerazione sulle vinacce per 3 gg

Affinamento: in vasche di acciaio per 4 mesi

Temperatura di servizio del vino: 14°

Durata media del vino: 2-3 anni
dall'imbottigliamento

Grape variety: Grignolino 100%

Altitude: m 290

Sun exposure: South, south-east

Soil composition: clay

Production: 45 hl per hectare

Grape harvest: manual

Vinification: in steel tanks at a controlled temperature of 21° and maceration on the pomace for 3 days

Ageing: in steel tanks for 4 months

Serving temperature: 14°

Average ageing potential: 2-3 years from
bottling



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



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

"Serra Del Bosco"
Monferrato D.O.C. Nebbiolo



Vitigno: Nebbiolo 100%

Altitudine: m 300

Esposizione: Sud, Sud-Ovest

Terreno: argilloso, calcareo con fondo marnoso

Produzione: 45 hl per ettaro

Raccolta delle uve: manuale

Vinificazione: in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 25° e macerazione sulle vinacce per 10 giorni

Affinamento: in vasche di acciaio per 6 mesi

Temperatura di servizio del vino: 18°

Durata media del vino: 4 anni dall'imbottigliamento

Grape variety: Nebbiolo 100%

Altitude: m 300

Sun exposure: South, South-West

Soil composition: clay, calcareous with marly soil bottom

Production: 45 hl per hectare

Grape harvest: manual

Vinification: in stainless steel tanks at controlled temperature of 25°C and left to rest on the skin for 15 days

Ageing: in steel tanks for 6 months

Serving temperature: 18°

Average ageing potential: 4 years from bottling



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

"La Leona"

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



Vitigno: Barbera 100 %

Altitudine: m 290

Esposizione: Sud

Terreno: argilloso, calcareo con fondo marnoso

Produzione: 55 hl per ettaro

Raccolta delle uve: manuale

Vinificazione: in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 25° e macerazione sulle vinacce per 15 giorni

Affinamento: in vasche di acciaio per 6 mesi

Temperatura di servizio del vino: 16°

Durata media del vino: 2-3 anni dall'imbottigliamento

Grape variety: Barbera 100 %

Altitude: m 290

Sun exposure: South

Soil composition: clay, calcareous with marly soil bottom

Production: 55 hl per hectare

Grape harvest: manual

Vinification: in stainless steel tanks at controlled temperature of 25°C and left to rest on the skin for 15 days

Ageing: in steel tanks for 6 months

Serving temperature: 16°

Average ageing potential: 2-3 years from bottling

www.castellodirazzano.it

Alfiano Natta - Piemonte - Italia



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

"Onero"

Piemonte D.O.C. Pinot Nero



Vitigno: Pinot Nero 100%

Altitudine: m 290

Esposizione: Sud-Ovest

Terreno: argilloso, calcareo con fondo marnoso

Produzione: 40 hl per ettaro

Raccolta delle uve: manuale

Vinificazione: vasche in acciaio inox a temperatura di 27°

Macerazione: sulle vinacce per 8 gg

Affinamento: in barriques di rovere francese per 1 anno

Temperatura di servizio del vino: 18°

Durata media del vino: 15 anni dall'imbottigliamento

Grape variety: Pinot Nero 100%

Altitude: m 290

Sun exposure: South-West

Soil composition: clay, calcareous with marly soil bottom

Production: 40 hl per hectare

Grape harvest: manual

Vinification: stainless steel tanks at 27°C temperature

Maceration: left to rest with the skins for 8 days

Ageing: in French oak barrels for 1 year

Serving temperature: 18°

Average ageing potential: 15 years from bottling



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

"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



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



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

"Eugenea"

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 barriques di rovere francese per 15 mesi, 30% nuove – 70% secondo passaggio

Temperatura di servizio del vino: 18°

Durata media del vino: 10-12 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 with maceration on the skins for 20 days

Ageing: in French oak barrels for 15 months, 30% new – 70% second use

Serving temperature: 18°

Average ageing potential: 10-12 years from bottling

www.castellodirazzano.it

Alfiano Natta - Piemonte - Italia



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

"Valentino Caligaris"
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: 30 hl per ettaro
Diradamento estivo: dal 30% al 50%
Raccolta delle uve: manuale
Vinificazione: in tini di legno
Macerazione: sulle vinacce per 20 gg
Affinamento: in barrique nuove di rovere francese per 15 mesi
Temperatura di servizio del vino: 18°
Durata media del vino: 20 anni dall'imbottigliamento

Grape variety: Barbera 100%
Altitude: m 300
Sun exposure: South, South-West
Soil composition: clay, calcareous with marly soil bottom
Production: 30 hl per hectare
Summer pruning: from 30% up to 50%
Grape harvest: manual
Vinification: wooden vats
Maceration: on the skins for 20 days
Ageing: in new French oak barrels for 15 months
Serving temperature: 18°
Average ageing potential: 20 years from bottling



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

"Nero di Razzano" **Monferrato D.O.C. Nebbiolo Superiore**



Vitigno: Nebbiolo 100%
Altitudine: m 300
Esposizione: Sud, Sud-Ovest
Terreno: argilloso, calcareo con fondo marnoso
Produzione: 35 hl per ettaro
Diradamento estivo: dal 20% al 30%
Raccolta delle uve: manuale
Vinificazione: in vasche di acciaio a temperatura controllata di 30°
Macerazione: sulle vinacce per 8 gg
Affinamento: in barrique nuove di rovere francese per 3 anni
Temperatura di servizio del vino: 18°
Durata media del vino: 15-20 anni dall'imbottigliamento

Grape variety: Nebbiolo 100%
Altitude: m 300
Sun exposure: South, South-West
Soil composition: clay, calcareous with marly soil bottom
Production: 45 hl per hectare
Summer pruning: from 20% up to 30%
Grape harvest: manual
Vinification: in stainless steel tanks at controlled temperature of 30°
Maceration: on the skins for 8 days
Ageing: in new French oak barrels for 3 years
Serving temperature: 18°
Average ageing potential: 15-20 years from bottling



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

"Rosso di Razzano" **Vino rosso**



Altitudine: m 300
Esposizione: Sud, Sud-Ovest
Terreno: argilloso, calcareo con fondo marnoso
Produzione: 35 hl per ettaro
Diradamento: quantitativo a giugno e qualitativo ad agosto
Raccolta delle uve: manuale
Vinificazione: in vasche di acciaio a temperatura controllata di 30° e macerazione sulle vinacce per 10 gg
Affinamento: in barriques di secondo passaggio di rovere francese per 2 anni
Temperatura di servizio del vino: 18°
Durata media del vino: 15-20 anni dall'imbottigliamento

Altitude: m 300
Sun exposure: South, South-West
Soil composition: clay, calcareous with marly soil bottom
Production: 50 hl per hectare
Pruning: quantitative in June and qualitative in August
Grape harvest: manual
Vinification: in steel tanks at a controlled temperature of 30° and maceration on the pomace for 10 days
Aging: in second passage French oak barrels for 2 years
Serving temperature: 18°
Average aging potential: 15-20 years from bottling



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

"Cuntrà"

Vino Rosso Merlot



Vitigno: Merlot 100 %

Altitudine: m 290

Esposizione: Sud, Sud-Ovest

Terreno: argilloso, calcareo con fondo marnoso

Produzione: 30 hl per ettaro

Diradamento estivo: dal 15% al 40%

Raccolta delle uve: manuale

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

Macerazione: sulle vinacce per 10 giorni

Affinamento: in barriques di rovere francese per 3 anni, 50% nuove – 50% secondo passaggio

Temperatura di servizio del vino: 18°

Durata media del vino: 8-10 anni dall'imbottigliamento

Grape variety: Merlot 100 %

Altitude: m 290

Sun exposure: South, South-West

Soil composition: clay, calcareous with marly soil bottom

Production: 40 hl per hectare

Summer pruning: from 15% up to 40%

Grape harvest: manual

Vinification: in stainless steel tanks at controlled temperature of 30°C

Maceration: on the skin for 10 days

Ageing: in French oak barrels for 3 years, 50% new – 50% second passage

Serving temperature: 18°

Average ageing potential: 8-10 years from bottling

www.castellodirazzano.it

Alfiano Natta - Piemonte - Italia



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

"Pian dei Tigli"

Vino Rosso



Altitudine: m 290

Esposizione: Sud, Sud-Ovest

Terreno: argilloso, calcareo con fondo marnoso

Produzione: 30 hl per ettaro

Diradamento estivo: dal 20% al 50%

Raccolta delle uve: manuale

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

Macerazione: sulle vinacce per 8 giorni

Affinamento: in barrique nuove di rovere francese per 5 anni

Temperatura di servizio del vino: 18°

Durata media del vino: 20-25 anni dall'imbottigliamento

Altitude: m. 290

Sun exposure: South, South-West

Soil composition: clay, calcareous with marly soil bottom

Production: 30 hl per hectare

Grape harvest: manual

Vinification: in stainless steel tanks at controlled temperature of 30°C

Maceration: on the skins for 8 days

Ageing: in new French oak barrels for 5 years

Serving temperature: 18°

Average ageing potential: 20-25 years from bottling



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

"Calicantus"

Mosto parzialmente fermentato



Tipologia: vino dolce delicatamente aromatico e intensamente profumato con note che ricordano la salvia, con un colore giallo dorato, leggermente frizzante con spuma evanescente

Terreno: Argilloso, calcareo con fondo marnoso

Produzione: 70 HL per ettaro

Raccolta delle uve: Manuale

Vinificazione: pressatura soffice delle uve e vinificazione in bianco a temperatura controllata di 16°

Presa di spuma: in autoclave con sovrappressione di due atmosfere

Temperatura di servizio del vino: 8°

Gradazione alcolica: 5%

Type of wine: delicately aromatic and intensely scented sweet wine with notes reminiscent of sage, with a golden yellow colour, slightly sparkling with evanescent foam

Soil composition: clay, calcareous with marly soil bottom

Production: 70 HL per hectare

Grape harvest: Manual

Vinification: soft pressing of the grapes and white vinification at a controlled temperature of 16°

Serving temperature: 8°

Alcohol content: 5%



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

"Oro di Razzano"

Vino bianco da uve appassite



Esposizione: Sud Ovest

Terreno: calcareo

Produzione: max. 10 HL per ettaro

Raccolta delle uve: fine settembre

Vinificazione: appassimento delle uve su plateaux fino a dicembre, torchiatura e fermentazione lenta (8 -10 mesi) in carati da 110 litri

Affinamento in bottiglia: minimo due anni

Temperatura di servizio del vino: 12°

Conservazione: al buio in cantina fresca con bottiglia orizzontale

Durata media del vino: 20 anni

Caratteristiche: giallo ambrato, profumo di sottobosco e muschio, gusto pieno, ricco di materia e piacevolmente dolce

Sun exposure: Southwest

Soil composition: calcareous

Production: max. 10 HL per hectare

Grape harvest: end of September

Vinification: grapes are partially dried on a wooden surface until December, then pressed and slowly fermented (8 to 10 months) in barrels of 110l

Bottle ageing: minimum 2 years

Serving temperature: 12°

Storage: in a dark, cool cellar with bottles arranged horizontally

Average ageing potential: 20 years

Characteristics: amber yellow, under bush fruit and musk fragrance, full flavoured, rich in body and pleasantly sweet



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

"Chinà"

Barbera aromatizzata con infusione di erbe



Vino base: Barbera con affinamento in botti di rovere francese

Aromatizzazione: infusione con corteccia di china, rabarbaro, genziana, buccia d'arancio dolce e amaro, aggiunta di alcol e zucchero

Durata: 20-30 anni; dall'apertura si può conservare per 3-6 mesi solamente se tappata

Utilizzo: come digestivo e in abbinamento al cioccolato

Temperatura di servizio: ambiente o fresco a discrezione

Base wine: Barbera aged in French oak barrels

Aromatization: infused with quinine dark, rhubarb, gentian, quassia, sweet and bitter orange peel, alcohol and sugar added

Ageing potential: 20-30 years; once the bottle has been opened it can be kept for 3-6 months only if it has been covered

Use: like digestive liqueur and goes well with chocolate

Serving temperature: room temperature or fresh at discretion



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

Grappa di Moscato



Vitigno: Moscato
Distillazione: in alambicchi di rame
Affinamento: in vasche di acciaio
Invecchiamento: in barrique di rovere per 4 anni
Gradazione alcolica: 42% vol.
Colore: ambrato
Profumo: morbido ed elegante
Sapore: sentori di salvia, agrumi e vaniglia

Grape variety: Moscato
Distillation: in copper stills
Refinement: in steel tanks
Ageing: in oak barrels for 4 years
Alcohol content: 42% vol.
Color: amber
Smell: soft and elegant
Taste: sage, citrus and vanilla

Grappa di Barbera



Vitigno: Barbera
Distillazione: in alambicchi di rame
Affinamento: in vasche di acciaio
Invecchiamento: in barrique di rovere per 4 anni
Gradazione alcolica: 42% vol.
Colore: ambrato
Profumo: elegante e armonioso
Sapore: intenso, con sentori di vaniglia e frutta

Grape variety: Barbera
Distillation: in copper stills
Refinement: in steel tanks
Ageing: in oak barrels for 4 years
Alcohol content: 42% vol.
Color: amber
Smell: soft and elegant
Taste: intense, with scents of vanilla and fruits



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

Grappa di Nebbiolo



Vitigno: Nebbiolo

Distillazione: in alambicchi di rame

Affinamento: in vasche di acciaio

Invecchiamento: in barrique di rovere per 7 anni

Gradazione alcolica: 42% vol.

Colore: ambrato

Profumo: elegante e armonioso

Sapore: intenso, con sentori di vaniglia e frutta

Grape variety: Nebbiolo

Distillation: in copper stills

Refinement: in steel tanks

Ageing: in oak barrels for 7 years

Alcohol content: 42% vol.

Color: amber

Smell: soft and elegant

Taste: intense, with scents of vanilla and fruits



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

"Conca degli Olivi" **Olio Extra Vergine di Oliva**



Comune: Alfiano Natta

Superficie: Ha 7

Numero piante: 1600

Varietà: Leccino, Grignan, Taggiasca, Pendolino

Epoca raccolta: ottobre

Sistema di raccolta: abbacchiatura manuale

Molitura: spremitura a freddo immediata alla raccolta, nel frantoio aziendale a ciclo continuo

Filtrazione: a seguito della molitura a mezzo di strati filtranti

Imbottigliamento: in azienda entro i 3 mesi dalla molitura

Village: Alfiano Natta

Surface: Ha 7

Numbers of trees: 1600

Variety: Leccino, Grignan, Taggiasca, Pendolino

Harvest time: October

Type of harvest: hand harvest

Milling: cold pressing immediately after harvesting, in the estate's continuous cycle mill

Filtration: following milling using filter layers

Bottling: in the estate within 3 months from milling



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

"Asil"

Condimento a base di vino rosso



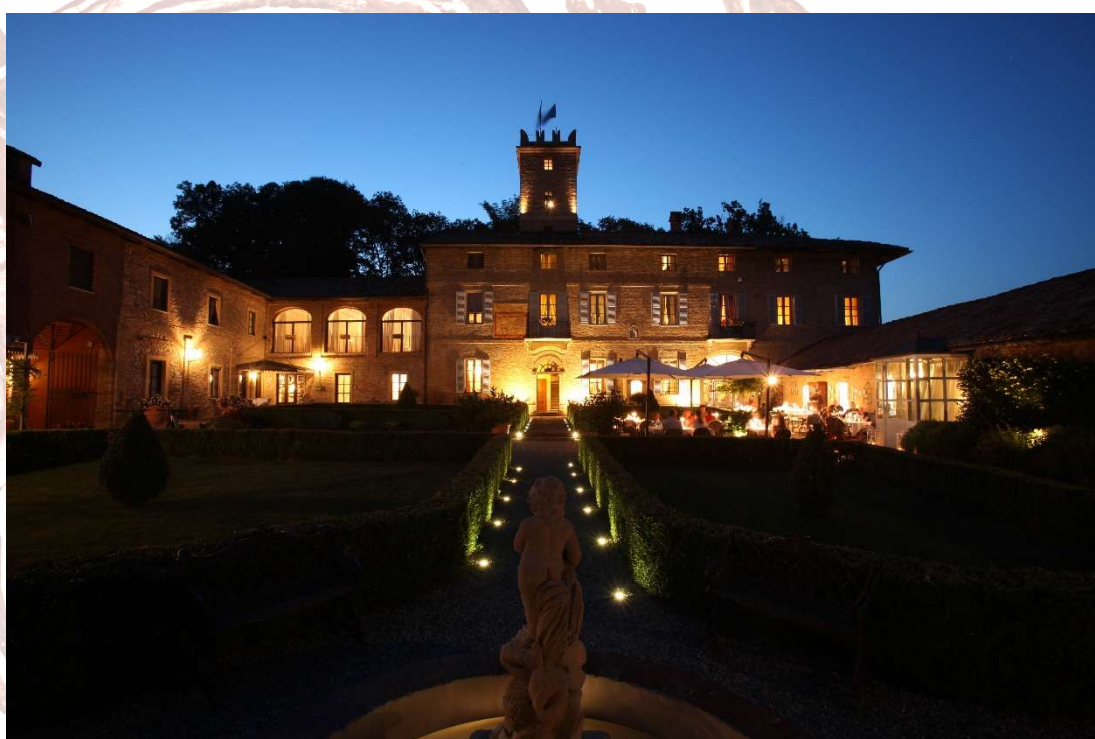
Ottenuto da vini pregiati con una fermentazione acetica molto lenta in carati di rovere francese con un lungo invecchiamento di minimo 11 anni. Invecchiato presso l'acetaia della Tenuta Campasso.

Obtained from fine wines with a very slow acetic fermentation in French oak barrels with a long aging of minimum 11 years. Aged at the Tenuta Campasso vinegar estate.

www.castellodirazzano.it

Alfiano Natta - Piemonte - Italia







Castello di Razzano

CANTINE E RELAIS DI CHARME

Strada Gessi, 2 Frazione Casarello, 15021 Alfiano Natta (AL) Italy
Email: info@castellodirazzano.it – Phone: +39 0141 922535 – Whatsapp: +39 351 4922535
www.castellodirazzano.it

