



*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