



Castello di Razzano

CANTINE E RELAIS DI CHARMÉ

“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