



*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