



*Castello di Razzano*  
CANTINE E RELAIS DI CHARMÉ

**“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°

**Durata media del vino:** 3 anni dalla sboccatura

**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°

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

**Serving temperature:** 8°-10°

**Average ageing potential:** 3 years from disgorgement