



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

"Onero"

Piemonte DOC 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