



*Castello di Razzano*  
CANTINE E RELAIS DI CHARMÉ

### **“Oro di Razzano”**

### **Vino bianco da uve appassite**



**Esposizione:** Sud Ovest

**Terreno:** calcareo

**Produzione:** max. 10 HL per ettaro

**Raccolta delle uve:** fine settembre

**Vinificazione:** appassimento delle uve su plateaux fino a dicembre, torchiatura e fermentazione lenta (8 -10 mesi) in carati da 110 litri

**Affinamento in bottiglia:** minimo due anni

**Temperatura di servizio del vino:** 12°

**Conservazione:** al buio in cantina fresca con bottiglia orizzontale

**Durata media del vino:** 20 anni

**Caratteristiche:** giallo ambrato, profumo di sottobosco e muschio, gusto pieno, ricco di materia e piacevolmente dolce

**Sun exposure:** Southwest

**Soil composition:** calcareous

**Production:** max. 10 HL per hectare

**Grape harvest:** end of September

**Vinification:** grapes are partially dried on a wooden surface until December, then pressed and slowly fermented (8 to 10 months) in barrels of 110l

**Bottle ageing:** minimum 2 years

**Serving temperature:** 12°

**Storage:** in a dark, cool cellar with bottles arranged horizontally

**Average ageing potential:** 20 years

**Characteristics:** amber yellow, under bush fruit and musk fragrance, full flavoured, rich in body and pleasantly sweet