



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

"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