



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

"Privilegio" **Spumante Brut Metodo Classico**



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 36 mesi su lieviti e successiva sboccatura (degorgement)

Temperatura di servizio del vino: 8°-10°

Durata media del vino: 2 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°

Refermentation: in the bottle and minimum aging of 36 months on yeasts and subsequent disgorgement (degorgement)

Serving temperature: 8°-10°

Average ageing potential: 2 years from disgorgement