



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

"Rosso di Razzano" **Vino rosso**



Altitudine: m 300
Esposizione: Sud, Sud-Ovest
Terreno: argilloso, calcareo con fondo marnoso
Produzione: 35 hl per ettaro
Diradamento: quantitativo a giugno e qualitativo ad agosto
Raccolta delle uve: manuale
Vinificazione: in vasche di acciaio a temperatura controllata di 30° e macerazione sulle vinacce per 10 gg
Affinamento: in barriques di secondo passaggio di rovere francese per 2 anni
Temperatura di servizio del vino: 18°
Durata media del vino: 15-20 anni dall'imbottigliamento

Altitude: m 300
Sun exposure: South, South-West
Soil composition: clay, calcareous with marly soil bottom
Production: 50 hl per hectare
Pruning: quantitative in June and qualitative in August
Grape harvest: manual
Vinification: in steel tanks at a controlled temperature of 30° and maceration on the pomace for 10 days
Aging: in second passage French oak barrels for 2 years
Serving temperature: 18°
Average aging potential: 15-20 years from bottling