



# Castello di Razzano

CANTINE E RELAIS DI CHARME

## “Serra Del Bosco” Monferrato D.O.C Nebbiolo



**Vitigno:** Nebbiolo 100%

**Altitudine:** m 300

**Esposizione:** Sud, Sud-Ovest

**Terreno:** argilloso, calcareo con fondo marnoso

**Produzione:** 45 hl per ettaro

**Raccolta delle uve:** manuale

**Vinificazione:** in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 25° e macerazione sulle vinacce per 10 giorni

**Affinamento:** in vasche di acciaio per 6 mesi

**Temperatura di servizio del vino:** 18°

**Durata media del vino:** 4 anni dall'imbottigliamento

**Grape variety:** Nebbiolo 100%

**Altitude:** m 300

**Sun exposure:** South, South-West

**Soil composition:** clay, calcareous with marly soil bottom

**Production:** 45 hl per hectare

**Grape harvest:** manual

**Vinification:** in stainless steel tanks at controlled temperature of 25°C and left to rest on the skin for 15 days

**Ageing:** in steel tanks for 6 months

**Serving temperature:** 18°

**Average ageing potential:** 4 years from bottling