



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