



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

“Beneficio” Barbera d’Asti Superiore D.O.C.G.



Vitigno: Barbera 100%
Comune: Alfiano Natta
Altitudine: M. 300
Esposizione: Sud, Sud-Ovest
Terreno: Argilloso, calcareo con fondo marnoso
Produzione: Max. 35 HL per ettaro
Diradamento estivo: dal 25% al 45%
Raccolta delle uve: Manuale
Vinificazione: Tini di legno con macerazione sulle bucce per 50 gg
Affinamento: 1 anno in barrique di rovere francese, 35% nuove – 65% secondo passaggio
Affinamento in bottiglia: Min. 1 anno
Temperatura di servizio del vino: 18°
Conservazione: Al riparo dalla luce, in cantine fresche con la bottiglia in posizione orizzontale
Durata media del vino: 8-10 anni
Decantazione: Consigliata

Grape variety: Barbera 100%
Town: Alfiano Natta
Altitude: M. 300
Sun exposure: South, south-west
Soil composition: Clay, calcareous with marly soil bottom
Production: Max. 35 HL per hectare
Summer pruning: from 25% up to 45%
Grape harvesting: Manual
Vinification: Wooden vats with maceration on the skins for 50 days
Ageing: 1 year in French oak barrique, 35% new and 65% second use
Refinement in bottle: Min. 1 year
Serving temperature: 18°
Preservation: Protect from light, in a cool cellar with the bottle in horizontal position
Average ageing potential: 5 - 10 years
Settling: Recommended
Average ageing potential: 3 - 5 years