



*Castello di Razzano*  
CANTINE E RELAIS DI CHARME

## “Costa al Sole” Piemonte D.O.C. Chardonnay



Vitigno: Chardonnay 100%  
Comune: Alfiano Natta  
Altitudine: M. 280  
Esposizione: Est  
Terreno: Calcareo  
Produzione: Max. 55 HL per ettaro  
Raccolta delle uve: Manuale  
Vinificazione: Pressatura soffice delle uve e fermentazione lenta a temperatura di 16°-18°  
Affinamento: Vasche di acciaio per 6 mesi su lieviti con bâtonnage programmato  
Affinamento in bottiglia: 1 anno  
Temperatura di servizio del vino: 10°-12°  
Durata media del vino: 3-5 anni

*Grape variety: Chardonnay 100%*  
*Town: Alfiano Natta*  
*Altitude: M. 280*  
*Sun exposure: East*  
*Soil composition: Calcareous*  
*Production: Max. 55 HL per hectare*  
*Grape harvest: Manual*  
*Vinification: Soft pressing of the grapes and slow fermentation at a temperature of 16-18°C*  
*Ageing: Stainless Steel tanks for 6 months on the lees with planned stirring*  
*Refinement in bottle: 1 year*  
*Serving temperature: 10 - 12°C*  
*Average ageing potential: 3 - 5 years*