



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

“Pianaccio” Grignolino D.O.C. del Monferrato Casalese



Vitigno: Grignolino 100%
Comune: Alfiano Natta
Altitudine: M. 290
Esposizione: Sud
Terreno: Argilloso, calcareo con fondo marnoso
Produzione: Max. 45 HL per ettaro
Raccolta delle uve: Manuale
Vinificazione: Vasche in acciaio inox a temperatura di 22°
Macerazione: Sulle vinacce per 4-5 gg
Fermentazione malolattica: Avviene immediatamente dopo la fermentazione alcolica
Affinamento: Vasche di acciaio per 6 mesi
Affinamento in bottiglia: Min. 3 mesi
Temperatura di servizio del vino: 15°
Durata media del vino: 1-2 anni

Grape variety: Grignolino 100%
Town: Alfiano Natta
Altitude: M. 290
Sun exposure: South
Soil composition: Clay, calcareous with marly soil bottom
Production: Max. 45 HL per hectare
Grape harvest: Manual
Vinification: Stainless steel tanks at 22°C temperature
Maceration: left to rest with the skins for 4-5 days
Malolactic fermentation: takes place immediately after the alcoholic fermentation
Ageing: Stainless steel tanks for 6 months
Refinement in bottle: Min. 3 months
Serving temperature: 15°C
Average ageing potential: 1-2 years