



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

“Cuntrà” Monferrato D.O.C. Rosso



Vitigno: Merlot 100%
Comune: Alfiano Natta
Altitudine: M. 290
Esposizione: Sud, Sud-Ovest
Terreno: Argilloso, calcareo con fondo marnoso
Produzione: Max. 40 HL per ettaro
Diradamento: estivo dal 15% al 40%
Raccolta delle uve: Manuale
Vinificazione: Vasche in acciaio inox e legno a temperatura di 30°
Macerazione: Sulle vinacce per 10 gg
Affinamento: Barrique di rovere francese, 50% nuove – 50% 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: Merlot 100%
Town: Alfiano Natta
Altitude: M. 290
Sun exposure: South, south-west
Soil composition: Clay, calcareous with marly soil bottom
Production: Max. 40 HL per hectare
Summer pruning: from 15% up to 40%
Grape harvest: Manual
Vinification: Stainless steel tanks and wooden vats at 30°C temperature
Maceration: left to rest with the skins for 10 days
Ageing: French oak barrique, 50% new and 50% 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: 8 - 10 years
Settling: Recommended