



*Castello di Razzano*  
CANTINE E RELAIS DI CHARME

## “Eugenea” 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. 30 HL per ettaro  
Diradamento: estivo dal 30% al 50%  
Raccolta delle uve: Manuale  
Vinificazione: Tini di legno con macerazione sulle bucce per 50 gg  
Affinamento: 1 anno in barrique di rovere francese, 70% nuove – 30% 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: 10-12 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. 30 HL per hectare*  
*Summer pruning: from 30% up to 50%*  
*Grape harvest: Manual*  
*Vinification: Wooden vats with maceration on the skins for 50 days*  
*Ageing: 1 year in French oak barrique, 70% new and 30% 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: 10 - 12 years*  
*Settling: Recommended*