



*Castello di Razzano*  
CANTINE E RELAIS DI CHARME

## “La Leona” Barbera d’Asti D.O.C.G.



Vitigno: Barbera 100%  
Comune: Alfiano Natta  
Altitudine: M. 290  
Esposizione: Sud  
Terreno: Argilloso, calcareo con fondo marnoso  
Produzione: Max. 55 HL per ettaro  
Raccolta delle uve: Manuale  
Vinificazione: Vasche in acciaio inox a temperatura di 25°  
Macerazione: Sulle vinacce per 15 gg  
Fermentazione malolattica: avviene immediatamente dopo la fermentazione alcolica  
Affinamento: Vasche di acciaio  
Affinamento in bottiglia: Min. 4 mesi  
Temperatura di servizio del vino: 16°  
Durata media del vino: 2-3 anni

*Grape variety: Barbera 100%*  
*Town: Alfiano Natta*  
*Altitude: M. 290*  
*Sun exposure: South*  
*Soil composition: Clay, calcareous with marly soil bottom*  
*Production: Max. 55 HL per hectare*  
*Grape harvest: Manual*  
*Vinification: Stainless steel tanks at 25°C temperature*  
*Maceration: left to rest with the skins for 15 days*  
*Malolactic fermentation: takes place immediately after the alcoholic fermentation*  
*Ageing: Stainless steel tanks*  
*Refinement in bottle: Min. 4 months*  
*Serving temperature: 16°C*  
*Average ageing potential: 2-3 years*