

Nome completo del vino (bianco)	Figareo				
Annata in commercio	2021	N° bottiglie prodotte nell'annata		700	
Vitigni e percentuali	Vermentino 100%				
Tipologia del terreno	Argilloso, minerale, fresco, ricco di <i>mattà</i> (<i>pietra friabile, mattonata</i>)				
Ubicazione vigneto	Ranzo (IM), a fianco e sopra Bonfigliara in località Rusureo e Secagna				
Altitudine media vigneto s. l. m.	360-390		Esposizione	Sud	
Età media delle viti (anni)	7	N° ceppi/ettaro	4000	Resa/ettaro (q.li)	60
Potatura	Guyot. Interamente eseguita da Luca				
Condizione del suolo	Inerbimento perenne periodicamente sfalcato. No diserbanti				
Condizione fitosanitaria	Il più naturale possibile, nel rispetto dell'ambiente e senza fondamentalismi				
Vendemmia	A settembre. Manuale.				
Fermentazione in vasche	Acciaio	A temperatura controllata		Senza inoculo di lieviti	
Fermentazione in legno	Per il solo pied di cuve in tino di castagno aperto			capacità del tino: 400 L	
Alcool 12,40%	Acidità totale all'imbottigliamento 6,9 g/L			Volatile 0,18 g/L	
Maturazione in acciaio (mesi)	Sì	5	Altre fermentazioni/note		
Maturazione in legno (mesi)	No				
Permanenza sui lieviti in fase di maturazione (vini fermi)	Mesi	5			
Il vino è filtrato					
Lotti di imbottigliamento	1	Imbottigliato il 16/02/2022			
Affinamento in bottiglia			almeno 45 giorni		
Prima annata prodotta			Prima etichetta nel 2021		