

Nome completo del vino (bianco)	Oro Castagno				
Annata in commercio	2020	N° bottiglie prodotte nell'annata		550	
Vitigni e percentuali	Pigato 100%				
Tipologia del terreno	Argilloso, minerale, fresco, ricco di <i>mattà</i> ( <i>pietra friabile, mattonata</i> )				
Ubicazione vigneto	Ranzo (IM), sopra la borgata Bonfigliara in località Secagna				
Altitudine media vigneto s. l. m.	390	Esposizione		Sud	
Età media delle viti (anni)	40	N° ceppi/ettaro	4000	Resa/ettaro (q.li)	65
Potatura	Guyot. Interamente eseguita da Luca				
Conduzione del suolo	Inerbimento perenne periodicamente sfalcato. No diserbanti				
Conduzione fitosanitaria	Il più naturale possibile, nel rispetto dell'ambiente e senza fondamentalismi				
Vendemmia	A ottobre. Manuale. L'uva rimasta dopo le passate di selezione				
Fermentazione in vasche	<u>Legno</u>	A temperatura controllata		Senza inoculo di lieviti	
Fermentazione in legno	In tino di castagno aperto			capacità del tino: 500 L	
Alcool 13,62%	Acidità totale all'imbottigliamento 6,60 g/L			Volatile 0,17 g/L	
Maturazione in acciaio (mesi)	<u>No</u>	<u>No</u>	Altre fermentazioni/note		No
Maturazione in legno (mesi)	Sì	Tipo di legno: rovere francese rigenerato			cap.tà litri: 225
Permanenza sui lieviti in fase di maturazione (vini fermi)	Mesi	12	svolgo regolari batonnage fino al mese precedente l'imbottigliamento		
Il vino non è filtrato			si presenta limpido, do solo una sgrossata		
Lotti di imbottigliamento	1		Imbottigliato il 30/12/2021		
Affinamento in bottiglia			almeno 3 mesi		
Prima annata prodotta	2015				
Principali premi e riconoscimenti	Annata 2018		Insignito dei due bicchieri ONAV		