Nome completo del vino (rosso)	Rivierasco		
Annata in commercio	2020	N° bottiglie prodotte nell'annata	230

Vitigni e percentuali	Ormeasco 70%, Granaccia 25%, Syrah 5%				
Tipologia del terreno	Argilloso, minerale, fresco, ricco di *mattà (pietra friabile, mattonata)*				
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)	20	N° ceppi/ettaro	4000	Resa/ettaro (q.li)	65
Potatura	Guyot. Interamente eseguita da Luca				
Conduzione del suolo	Inerbimento perenne periodicamente sfalciato. No diserbanti				
Conduzione fitosanitaria	Il più naturale possibile, nel rispetto dell'ambiente e senza fondamentalismi				
Vendemmia	A settembre l'ormeasco, a ottobre granaccia e syrah. Manuale.				

Fermentazione in vasche	Legno		Senza inoculo di lieviti
Fermentazione in legno	In tino di castagno aperto		capacità del tino: 500 L
Alcool 13,32%	Acidità totale all'imbottigliamento 6,10 g/L		Volatile 0,44 g/L

Maturazione in acciaio (mesi)	No	No	Altre fermentazioni/note	Malolattica
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	
Il vino non è filtrato			si presenta limpido, do solo una sgrossata
Lotti di imbottigliamento	1		Imbottigliato il 23/12/2021
Affinamento in bottiglia			almeno 3 mesi
Prima annata prodotta	2014		
Principali premi e riconoscimenti	Annata 2017		L'emozione del vino. Gatti & Massobrio