Nome completo del vino (bianco)	SECAGNA		
Annata	2021	N° bottiglie prodotte nell'annata	3000

Vitigni e percentuali	Pigato 100%				
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)	30	N° ceppi/ettaro	4000	Resa/ettaro (q.li)	70
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. Manuale. A più passate di selezione				

Fermentazione in vasche	Di acciaio	A temperatura controllata	Senza inoculo di lieviti
Fermentazione in legno	Per il solo pied de cuve in tino di castagno aperto	capacità del tino: 400 L	
Alcool 12,70%	Acidità totale all'imbottigliamento 7,00 g/L	Volatile 0,26 g/L	

Maturazione in acciaio (mesi)	Da 5	A 10	Altre fermentazioni/note	No
Maturazione in legno (mesi)	NO	Tipo di legno:		cap.tà litri:

Permanenza sui lieviti in fase di maturazione (vini fermi)	Mesi	Da 4 a 9	svolgo regolari batonnage fino al mese precedente l'imbottigliamento
Il vino non è filtrato			si presenta limpido, do solo una sgrossata
Lotti di imbottigliamento	3		imbottiglio a febbraio, maggio e giugno
Affinamento in bottiglia			almeno 2 mesi
Prima annata prodotta	Da bambino		La prima etichettatura è del 2013
Principali premi e riconoscimenti			Inserito nella raccolta Vini Artigianali Italiani 2018 di Castagno, Gravina, Rizzari Inserito nei migliori 100 vini bianchi d'Italia da Guida de l'Espresso 2021