Nome completo del vino (rosso)	Rusureo		
Annata in commercio	2021	N° bottiglie prodotte nell'annata	1300

Vitigni e percentuali	Rossese 75%, Granaccia 15%, Sangiovese 10%				
Tipologia del terreno	Argilloso, minerale, fresco, ricco di *mattà (pietra friabile, mattonata)*				
Ubicazione vigneto	Ranzo (IM), a fianco della borgata Bonfigliara in località Rusureo				
Altitudine media vigneto s. l. m.	360	Esposizione	Sud		
Età media delle viti (anni)	20	N° ceppi/ettaro	4000	Resa/ettaro (q.li)	75
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-ottobre. Manuale. In più passate di selezione				

Fermentazione in vasche	Legno		Senza inoculo di lieviti
Fermentazione in legno	In tino di castagno aperto		capacità del tino: 400 L
Alcool 12,74%	Acidità totale all'imbottigliamento 5,4 g/L		Volatile 0,34 g/L

Maturazione in acciaio (mesi)	Sì	5	Altre fermentazioni/note	Malolattica
Maturazione in legno (mesi)	No			

Permanenza sui lieviti in fase di maturazione (vini fermi)	Mesi	5	
Il vino non è filtrato			si presenta limpido, do solo una sgrossata
Lotti di imbottigliamento	1		Imbottigliato il 18/02/2022
Affinamento in bottiglia			almeno 45 giorni
Prima annata prodotta	Da bambino		Prima etichetta nel 2014