

Nome completo del vino (rosso)	Rusureo				
Annata in commercio	2021	N° bottiglie prodotte nell'annata		1450	
Vitigni e percentuali	Rossese 75%, Granaccia 15%, Sangiovese 10%				
Tipologia del terreno	Argilloso, minerale, fresco, ricco di <i>mattà</i> (<i>pietra friabile, mattonata</i>)				
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)	70
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 settembre-ottobre. Manuale. In più passate di selezione				
Fermentazione in vasche	<u>Legno</u>			Senza inoculo di lieviti	
Fermentazione in legno	In tino di castagno aperto			capacità del tino: 400 L	
Alcool 12,44%	Acidità totale all'imbottigliamento 5,25 g/L			Volatile 0,38 g/L	
Maturazione in acciaio (mesi)	<u>Si</u>	<u>5</u>	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	2	Febbraio e maggio			
Affinamento in bottiglia			almeno 30 giorni		
Prima annata prodotta	Da bambino		Prima etichetta nel 2014		