Nome completo del vino (bianco)	Figareo		
Annata in commercio	2023	N° bottiglie prodotte nell'annata	870

Vitigni e percentuali	Vermentino 100%				
Tipologia del terreno	Argilloso, minerale, fresco, ricco di *mattà (pietra friabile, mattonata)*				
Ubicazione vigneto	Ranzo IM, località Bonfigliara e Garlenda SV, località Prati				
Altitudine media vigneto s. l. m.	390 e 100	Esposizione	Sud		
Età media delle viti (anni)	10	N° ceppi/ettaro	4000	Resa/ettaro (q.li)	60
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	02/09/23 e 05/09/23. Manuale.				

Fermentazione in vasche	Acciao	A temperatura controllata	Senza inoculo di lieviti
Fermentazione in legno	Per il solo pied di cuve in tino di castagno aperto		capacità del tino: 400 L
Alcool 12,88%	Acidità totale all'imbottigliamento 6,15 g/L		Volatile 0,18 g/L

Maturazione in acciaio (mesi)	Sì	3	Altre fermentazioni/note		
Maturazione in legno (mesi)	No				

Permanenza sui lieviti in fase di maturazione (vini fermi)	Mesi	3	
Il vino è filtrato			
Lotti di imbottigliamento	1		Imbottigliato il 07/02/2022
Affinamento in bottiglia			almeno un mese
Prima annata prodotta			Prima etichetta nel 2021