

Nome del vino (rosso)	Rivierasco lotto Moreno22				
Annata in commercio	2022	N° bottiglie prodotte nell'annata			522
Vitigni e data impianto	Ormeasco 70% (2008), Granaccia 20% (1971), Syrah 10% (2008)				
Tipologia del terreno	Argilloso, minerale, fresco, ricco di <i>mattà</i> ( <i>pietra friabile, mattonata</i> )				
Ubicazione vigneti	Ranzo (IM), località Bonfigliara (Ormeasco-Syrah), Canata (Granaccia)				
Altitudine media vigneti s. l. m.	390 e 150		Esposizione	Sud	
Età media delle viti (anni)	30	N° ceppi/ettaro	4000	Resa/ettaro (q.li)	65
Potatura	Guyot, Ormeasco e Syrah. Cordone, Granaccia				
Condizione del suolo	Inerbimento perenne periodicamente sfalcato. No diserbanti				
Condizione fitosanitaria	Il più naturale possibile, nel rispetto dell'ambiente e senza fondamentalismi				
Vendemmia	13/09/22 Ormeasco. 29/09/22 Granaccia e Syrah. Manuale.				
Fermentazione in vasche	<u>Legno</u>				Senza inoculo di lieviti
Fermentazione in legno	In tino di castagno aperto			capacità del tino: 500 L	
Alcool 13,87%	Acidità totale all'imbottigliamento 6,40 g/L			Volatile 0,38 g/L	
Maturazione in acciaio (mesi)	<u>No</u>	<u>No</u>	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 29/12/2023			
Affinamento in bottiglia			almeno 3 mesi		
Prima annata prodotta	2014				
Principali premi e riconoscimenti	Annata 2017 Annata 2021		L'emozione del vino, Gatti & Massobrio. Slow Wine		