

Nome completo del vino (rosso)	Rusureo		
Annata in commercio	2023	N° bottiglie prodotte nell'annata	1600 circa
Vitigni e percentuali	Rossese 80%, Ormeasco 10%, Barbera 5%, Sangiovese 5%,		
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)	75
Potatura	Guyot. Interamente eseguita da Luca		
Condizione del suolo	Inerbimento perenne periodicamente sfalcato. No diserbanti		
Condizione fitosanitaria	Il più naturale possibile, nel rispetto dell'ambiente e senza fondamentalismi		
Vendemmia	Dal 12/09/23 al 09/10/23. 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 13,08%	Acidità totale all'imbottigliamento 5,9 g/L		Volatile 0,44 g/L
Maturazione in acciaio (mesi)	<u>Si</u>	<u>3-9</u>	Altre fermentazioni/note
			Malolattica
Maturazione in legno (mesi)	No		
Permanenza sui lieviti in fase di maturazione (vini fermi)	Mesi	3-9	
Il vino non è filtrato			si presenta limpido, do solo una sgrossata
Lotti di imbottigliamento	2		06/02/2024 e poi giugno
Affinamento in bottiglia			almeno un mese
Prima annata prodotta	Da bambino		Prima etichetta nel 2014