

Nome completo del vino (bianco)	SECAGNA				
Annata	2023	N° bottiglie prodotte nell'annata		3200 circa	
Vitigni e percentuali	Pigato 100%				
Tipologia del terreno	Argilloso, minerale, fresco, ricco di <i>mattà</i> (<i>pietra friabile, mattonata</i>)				
Ubicazione vigneto	Ranzo (IM), sopra la borgata Bonfigliara in località Secagna				
Altitudine media vigneto s. l. m.	390	Esposizione		Sud	
Età media delle viti (anni)	30	N° ceppi/ettaro	4000	Resa/ettaro (q.li)	65
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 10/10/23. Manuale. A più passate di selezione				
Fermentazione in vasche	Di acciaio	A temperatura controllata		Senza inoculo di lieviti	
Fermentazione in legno	Per il solo pied de cuve in tino di castagno aperto			capacità del tino: 400 L	
Alcool 13,08%	Acidità totale all'imbottigliamento 5,50 g/L			Volatile 0,30 g/L	
Maturazione in acciaio (mesi)	Da 4	A 9	Altre fermentazioni/note		No
Maturazione in legno (mesi)	NO	Tipo di legno:			cap.tà litri:
Permanenza sui lieviti in fase di maturazione (vini fermi)	Mesi	Da 4 a 9	svolgo regolari batonnage fino al mese precedente l'imbottigliamento		
Il vino non è filtrato			si presenta limpido, do solo una sgrossata		
Lotti di imbottigliamento	3		Da gennaio a luglio		
Affinamento in bottiglia			Almeno un mese		
Prima annata prodotta	Da bambino		La prima etichettatura è del 2013		
Principali premi e riconoscimenti			Inserito nella raccolta Vini Artigianali Italiani 2018 di Castagno, Gravina, Rizzari Inserito nei migliori 100 vini bianchi d'Italia da Guida de l'Espresso 2021 Recensito più volte su Slow wine		