

CREUZA 2024

Bottiglie prodotte nell'annata: circa 700

Vitigni che lo compongono: Ormeasco 90%, Syrah-Granaccia-Cinsaut 10%

Ubicazione del vigneto: Ranzo, sopra alla borgata Bonfigliara, in località Secagna

Tipologia del terreno: argilloso, minerale, fresco, ricco di "mattà" (pietra friabile mattonata)

Altitudine 390 metri s.l.m. ed esposizione a sud

Età media delle viti: 20 anni

Potatura: guyot, interamente eseguita da Luca

Conduzione del suolo: inerbimento perenne periodicamente sfalcato

Conduzione fitosanitaria: il più naturale possibile ma senza fondamentalismi

Vendemmia: manuale, il giorno 09/09

Fermentazione: spontanea in bianco, in acciaio con "pied de cuve" in tino di castagno aperto

Alcool: 12,55%

Acidità totale all'imbottigliamento: 6,9

Maturazione da 4 a 8 mesi in acciaio a cui segue affinamento in bottiglia di almeno un mese prima dell'uscita

Lotti di imbottigliamento: 1

