

FIGAREO 2024

Bottiglie prodotte nell'annata: circa 950

Vitigni che lo compongono: Vermentino 100%

Ubicazione del vigneto: Ranzo, intorno alle borgate Aracà e Bonfigliara, anticamente Figareo

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

Altitudine 380 metri s.l.m. ed esposizione a sud

Età media delle viti: 11 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 dal 15/09 al 17/09

Fermentazione: spontanea in acciaio a temperatura controllata con "pied de cuve" in tino di castagno aperto

Alcool: 12,55%

Acidità totale all'imbottigliamento: 5,0

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

Lotti di imbottigliamento: 2

