

ORO CASTAGNO 2024

Bottiglie prodotte nell'annata: circa 600

Vitigni che lo compongono: Pigato 100%

Ubicazione del vigneto: Ranzo, sopra la borgata Bonfigliara, in località Cian

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

Altitudine 390 metri s.l.m. esposto a sud

Il vitigno è stato impiantato nel 1963, da allora sono state sostituite costantemente quelle che man mano seccano

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 08/10 giorno

Fermentazione: spontanea in tino di castagno aperto con macerazione di 10 giorni

Alcool: 13,02%

Acidità totale all'imbottigliamento: 5,35

Maturazione in barrique di rovere francese di più passaggi per 12 mesi, segue affinamento in bottiglia di almeno 4 mesi

Lotti di imbottigliamento: 1

