

RIVIERASCO 2023

Bottiglie prodotte nell'annata: circa 600

Vitigni che lo compongono: Ormeasco 45%, Granaccia 45%, Syrah 10%

Ubicazione del vigneto: Ranzo, adiacenti Bonfigliara; l'Ormeasco proviene da località Secagna, la Granaccia da Praumereo

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

Altitudine 390 metri s.l.m. l'Ormeasco e 350 metri s.l.m. la Granaccia; entrambi i vigneti sono esposti a sud

Età media delle viti: 20 anni l'Ormeasco mentre la Granaccia è una vigna giovane

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 28/09

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

Alcool: 13,95%

Acidità totale all'imbottigliamento: 5,55

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

Lotti di imbottigliamento: 1

