

RUSUREO 2024

Bottiglie prodotte nell'annata: circa 1600

Vitigni che lo compongono: Rossese 85% Ormeasco 10% Sangiovese 5%

Ubicazione del vigneto: Ranzo, adiacente alla borgata Bonfigliara, anticamente Rusureo

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

Altitudine 360 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 in due passaggi, il 13/09 e il 25/09

Fermentazione: spontanea; in parte sulle bucce in tino di castagno aperto e in parte in acciaio con minore macerazione

Alcool: 12,45%

Acidità totale all'imbottigliamento: 5,7

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

