

SECAGNA 2024

Bottiglie prodotte nell'annata: circa 3200

Vitigni che lo compongono: Pigato 100%

Ubicazione del vigneto: Ranzo, sopra la 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: 30 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 più passaggi dal 18/09 al 02/10

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

Alcool: 12,90%

Acidità totale all'imbottigliamento: 5,1

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

Lotti di imbottigliamento: 3

