



FABIO MOTTA
BOLGHERI ROSSO D.O.C. LE PIEVI



DESCRIZIONE

Questo è il primo vino con cui nasce l'esperienza da vignaiolo di Fabio. Un vino di vigna singola in cui si ritrovano schiettamente tutte le caratteristiche di Bolgheri: frutto netto e succoso, equilibrio. Il Merlot apporta volume e morbidezza, il Cabernet Sauvignon struttura. Viene dato grande spazio al toscanissimo Sangiovese che dona complessità e leggerezza. È godibile fin da giovane ed estremamente versatile.

VITIGNO

50% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese, 10% Syrah.

TERRENO

sabbioso - argilloso sedimentario.

EPOCA DI VENDEMMIA

da fine agosto a fine settembre.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ESPOSIZIONE VIGNETI

Sud - Ovest a 50 m s.l.m.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

L'uva colta a piena maturazione viene fermentata esclusivamente con i lieviti naturali in vasche di cemento, il cappello viene sommerso manualmente per tutta la durata della fermentazione che di norma richiede 2 settimane per ciascuna varietà. Dopo la svinatura e la fermentazione malolattica spontanea, i vini sono assemblati di norma prima della fine dell'anno, dopodiché torna per un anno ad affinarsi nelle vasche di cemento non vetrificato. Dopo le opportune filtrazioni viene imbottigliato e sosta almeno per 6 mesi in bottiglia.