fabio motta
BOLGHERI

FABIO MOTTA

BOLGHERI ROSSO SUPERIORE D.O.C. LE GONNARE



DESCRIZIONE
Nel 2012 viene acquisito questo terreno soprannominato le "Gonnare" ovvero le lavandaie, si tratta di un terreno eccellente a Bolgheri, costituito prevalentemente da argilla e con tanto scheletro, il suolo ideale per consentire una maturazione molto graduale, aspetto significativo specialmente per il Merlot. Il carattere del vino è quindi mediterraneo ma equilibrato.

VITIGNO
70% Merlot e 30% Cabernet Sauvignon.

TERRENO
sabbioso - argilloso sedimentario.

EPOCA DI VENDEMMIA
da inizio settembre a fine settembre.

FORMA DI ALLEVAMENTO
Guyot.

ESPOSIZIONE VIGNETI
Nord - Nord-Ovest a 150 m s.l.m.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO
L'uva è vendemmiata in piccole casse, viene interamente diraspata e pigiata. La fermentazione avviene con i lieviti naturali in vasche di cemento non vetrificato curando particolarmente i tempi di macerazione. Dopo la naturale fermentazione malolattica va in barriques di cui un quarto sono nuove, prediligendo tostature leggere. Qui affina per circa 18 mesi e dopo le opportune filtrazioni è pronto all'imbottigliamento. Sosta in bottiglia almeno 1 anno.