

FABIO MOTTA
TOSCANA I.G.T. VERMENTINO LE GONNARE



DESCRIZIONE

Questo vermentino si può definire come poco convenzionale. L'aspetto più interessante del vermentino sta nella buccia, l'acino è delizioso da mangiare e ricco di note aromatiche, per questo il vermentino le "Gonnare" fa una lieve macerazione di 6 giorni durante la fermentazione alcolica. In questo modo risulta un vino con suggestioni aromatiche incredibili, un colore dorato, non risulta stancante e riesce a regalare una bocca piena e tesa allo stesso tempo.

VITIGNO

100% Vermentino.

TERRENO

sabbioso - argilloso sedimentario.

EPOCA DI VENDEMMIA

Metà settembre.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ESPOSIZIONE VIGNETI

Nord a 50 m s.l.m.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La vendemmia è manuale in piccole casse. L'uva diraspata viene pigiata e fermenta in un tino di acciaio a temperatura controllata per 5-7 giorni, fino alla conclusione della fermentazione alcolica. Poi il vino viene svinato e raffreddato. Non svolge fermentazione malolattica. Chiarifica solo con metodi termici. Riposa 3-4 mesi in un contenitore ceramico. Viene filtrato al momento dell'imbottigliamento.