



FABIO MOTTA

TOSCANA I.G.T. SANGIOVESE LO SCUDIERE



DESCRIZIONE

Questo Sangiovese in purezza è stato creato per valorizzare un'uva straordinaria dopo molti anni di utilizzo esclusivamente in blend. Non è solo il vitigno della tradizione toscana, ma è anche l'uva tecnicamente più difficile, nel contempo capace di donare grandi emozioni. Il nome rende omaggio al suo più illustre predecessore, pioniere dei Sangiovesi a Bolgheri, il Cavaliere di Michele Satta.

VITIGNO

100% Sangiovese.

TERRENO

sabbioso - argilloso sedimentario.

EPOCA DI VENDEMMIA

fine settembre.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ESPOSIZIONE VIGNETI

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

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La vendemmia è a mano, in piccole casse. 25% delle uve, non diraslate, fermentano in tini di legno tronco-conici da 30 hl. La frequenza e la durata dei rimontaggi dipende dall'esito degli assaggi, effettuati quotidianamente. La macerazione si protrae per oltre un mese. Dopo la svinatura e fermentazione malolattica L'affinamento avviene in barriques usate per almeno un anno.