



**fabio  
motta**



#### NOTE TECNICHE

**Azienda:** az agr Fabio Motta

**Nome del vino:** Nova - Bolgheri bianco doc

**Vitigno:** 90% Vermentino - 10% Viognier

**Zona di produzione:** Bolgheri, vigneto Vignanova località Le Fornacelle

**Terreno:** sabbioso - argilloso sedimentario

**Bottiglie prodotte:** 3.500

**Gradazione alcolica:** 12,5 % vol.

**Epoca di vendemmia:** metà settembre

**Forma di allevamento:** guyot

**Altezza dei vigneti:** 50 mt. s.l.m.

**Esposizione:** Sud - Ovest

La raccolta manuale avviene a piena maturazione in piccole cassette. La pressata è lunga e soffice e viene effettuata con il raspo per rendere il processo ancora più delicato.

A bassa temperatura il mosto sta in decantazione statica alla temperatura di 5 gradi per un paio di giorni, dopodiché viene sfecciato e inoculato con lieviti selezionati.

Svolge l'intera fermentazione sempre al disotto dei 13 c° per conservare gli aromi primari, ragion per cui si protrae per quasi un mese. Il vino sosta sulle fecce fini sino all'imbottigliamento che avviene normalmente dopo 4/5 mesi dalla vendemmia. L'unica filtrazione avviene prima dell'imbottigliamento.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** giallo paglierino con note verdognole

**Naso e Palato:** fine con sensazioni di fiori di ginestra e acacia. Il viognier dona alcune note delicate di frutta esotica.

Nell'evoluzione il naso diventa ancora più importante con sensazioni di mandorla. Molto elegante e ricco alla bocca, sapido e buona acidità.