



**fabio
motta**



Questo è il vino con cui nasce la mia esperienza di vignaiolo. Un vino di vigna singola in cui ritrovo schiettamente tutte le caratteristiche di Bolgheri che amo: frutto netto e succoso, equilibrio.

Il Merlot apporta volume e morbidezza, il Cabernet Sauvignon struttura. Do grande spazio al toscanissimo Sangiovese che dona complessità e leggerezza.

È godibile fin da giovane ed estremamente versatile.

NOTE TECNICHE

Azienda: az agr Fabio Motta

Nome del vino: Pievi - Bolgheri rosso Doc

Vitigno: Merlot 50% - Cabernet Sauvignon 25% - Sangiovese 25%

Zona di produzione: Bolgheri

Terreno: sabbioso - argilloso sedimentario

Bottiglie prodotte: 20.000

Epoca di vendemmia: da fine agosto a fine settembre

Forma di allevamento: guyot

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

Esposizione: Sud - Ovest

VINIFICAZIONE

L'uva colta a piena maturazione viene fermentata esclusivamente con i lieviti naturali vasche di cemento, il cappello viene sommerso manualmente per tutta la durata della fermentazione che di norma richiede 2 settimane per ciascuna varietà. Dopo le svine e le fermentazioni malolattiche spontanee, 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.