



**fabio
motta**



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: 10.000

Gradazione alcolica: 13,5 % vol.

Epoca di vendemmia: da fine agosto a fine settembre

Forma di allevamento: cordone speronato

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

Esposizione: Sud - Ovest

L'uva colta a piena maturazione viene fermentata esclusivamente con i lieviti naturali in tini tronco conici da trenta quintali, il cappello viene sommerso manualmente per tutta la durata della fermentazione che di norma richiede 2 settimane per ciascuna varietà. Dopo le svine i vini sono messi in barriques di secondo o terzo passaggio, nelle quali svolge naturalmente la fermentazione malolattica. L'assemblaggio delle tre varietà viene effettuato circa tre mesi dopo la vendemmia. Il vino rimane un anno ad affinarsi in legno ed è imbottigliato senza filtraggi né chiarifiche.

Acidità totale: 5.1 g/l

Acidità volatile: 0.6 g/l

PH: 3.6

Solforosa totale: 45 mg/l

Affinamento: in barriques di rovere francese da 225 litri nuove con tostatura leggera per circa 12 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino intenso

Naso: intense note di frutta nera, violetta, tabacco

Palato: frutto fresco corrispondente al naso, note balsamiche. Tannino maturo, grande equilibrio tra alcool e componente aromatica. Sapidità.

Abbinamenti gastronomici: tutti i tipi di carni, salumi e formaggi stagionati. Primi piatti con sughi ricchi.