



**fabio
motta**



NOTE TECNICHE

Azienda: az agr Fabio Motta

Denominazione: Le Gonnare - Bolgheri rosso superiore doc

Vitigno: 85% Merlot - 15% Syrah

Zona di produzione: Bolgheri

Terreno: sabbioso - argilloso sedimentario

Bottiglie prodotte: 3.300

Gradazione alcolica: 14 % vol.

Epoca di vendemmia: inizio sett. (Merlot) metà sett. (Syrah)

Forma di allevamento: cordone speronato

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

Esposizione: Ovest

Nel 2012 acquisto e inizio a coltivare questo piccolo vigneto che rappresenta l'eccellenza dei terreni di Bolgheri e della mia produzione.

Il suolo è argilloso e ricco di scheletro, il che consente una maturazione molto graduale, aspetto significativo specialmente per il Merlot. Il carattere del vino è quindi mediterraneo ma equilibrato.

L'uva è vendemmiata in piccole casse, viene interamente diraspata e pigiata. Fermento come sempre con i lieviti naturali curando particolarmente i tempi di macerazione.

Dopo la naturale fermentazione malolattica va in barriques di cui un terzo sono nuove. Qui affina per circa 18 mesi ed è pronto per dopo un ulteriore anno in bottiglia.

Acidità totale: 5.3 g/l

Acidità volatile: 0.6 g/l

PH: 3.3

Solforosa totale: 45 mg/l

Solforosa libera: 15 mg/l

Zuccheri residui: 0.32 g/l