



**fabio
motta**



La mia ricerca del mondo "bianco" mi ha portato alla definizione di questo vino poco convenzionale. Ho sempre trovato che l'aspetto più interessante del Vermentino stia nella buccia. È un acino delizioso da mangiare, ricco di note aromatiche. Quindi ho voluto vinificare il Vermentino delle Gonnare, una piccola superficie piantata nel 1987, lasciando le bucce a macerare con il mosto durante la fermentazione alcolica. Un contatto di 6 giorni che ha trasferito nel vino queste suggestioni aromatiche ed un colore dorato, senza appesantirlo. Una bocca piena e tesa allo stesso tempo.

NOTE TECNICHE

Azienda: az agr Fabio Motta

Denominazione: Le Gonnare - Toscana Igt Vermentino

Vitigno: 100% Vermentino

Zona di produzione: Bolgheri, vigna Le Gonnare

Terreno: sabbioso - argilloso sedimentario

Bottiglie prodotte: 2.000

Epoca di vendemmia: 10 settembre

Forma di allevamento: Guyot

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

Esposizione: Nord

VINIFICAZIONE

La vendemmia è manuale in piccole casse. L'uva diraspata viene pigiata e fermenta in un tino di acciaio a temperatura controllata per 5-7 giorni, fino alla conclusione della fermentazione alcolica.

Poi il vino viene svinato e raffreddato.

Non svolge fermentazione malolattica. Chiarifica solo con metodi termici. Riposa 3-4 mesi in un contenitore ceramico. Viene filtrato al momento dell'imbottigliamento.