



fabio motta

Bolgheri Rosso DOC

Le Pievi

DENOMINAZIONE: Bolgheri rosso D.O.C.

VITIGNO: 50% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese, 10% Syrah

ESPOSIZIONE DEI TERRENI: Sud-Ovest a 50 metri s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Sabbioso-argilloso sedimentario

EPOCA DI RACCOLTA: Da fine agosto a fine settembre

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: L'uva colta a piena maturazione viene fermentata esclusivamente in vasche di cemento e il cappello viene sommerso manualmente per tutta la durata della fermentazione, che richiede 2 settimane circa per ciascuna varietà. Dopo la svinatura e le fermentazioni malolattiche, i vini sono assemblati prima della fine dell'anno, per poi tornare ad affinarsi nelle vasche di cemento non vetrificato. Segue l'imbottigliamento e la sosta in bottiglia per almeno 6 mesi

VISTA: Rosso rubino

OLFATTO: Rosa rossa, fiore di ibisco e violetta si uniscono alla fragranza della ciliegia, del ribes rosso e zest di arancia. Sul finale tocchi di macchia mediterranea con maggiorana, mirto ed eucalipto

GUSTO: Il sorso è saporito e fruttato con trama tannica fresca e fine. Nel finale è preciso, mediterraneo e persistente

GRADO ALCOLICO: 14%

BOTTIGLIA: Bordolese

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 gradi

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Caciucco alla livornese, anatra all'arancia



www.cantinafabiomotta.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA