



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.

NOTE TECNICHE

Azienda: az agr Fabio Motta

Denominazione: Le Gonnare - Bolgheri rosso superiore Doc

Vitigno: 70% Merlot - 30% Cabernet Sauvignon

Zona di produzione: Bolgheri

Terreno: sabbioso - argilloso sedimentario

Bottiglie prodotte: 10.000

Epoca di vendemmia: inizio sett. (Merlot) fine settembre (Cabernet Sauvignon)

Forma di allevamento: guyot

Altezza dei vigneti: 150 mt. s.l.m.

Esposizione: Nord - Nord Ovest

VINIFICAZIONE

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

Dopo la naturale fermentazione malolattica va in barriques di cui un quarto sono nuove, prediligendo tostature leggere.

Qui affina per circa 18 mesi e dopo le opportune filtrazioni è pronto all'imbottigliamento. Sosta in bottiglia almeno 1 anno.