



**fabio
motta**



Dopo aver lavorato per dieci anni con il Sangiovese, ho finalmente deciso di produrne uno in purezza. Per troppo tempo avevo ingiustamente relegato questo vino ad un ruolo marginale nella mia produzione. Non è solo il vitigno della tradizione toscana, ma è anche l'uva tecnicamente più difficile, nel contempo capace di donare grandi emozioni.

Il nome rende omaggio al suo più illustre predecessore, pioniere dei Sangiovesi a Bolgheri, il Cavaliere di Michele Satta, al quale sarò sempre riconoscente.

NOTE TECNICHE

Azienda: az agr Fabio Motta

Denominazione: Lo Scudiere - Toscana Igt Sangiovese

Vitigno: 100% Sangiovese

Zona di produzione: Bolgheri, vigna Le Pievi

Terreno: sabbioso - argilloso sedimentario

Bottiglie prodotte: 3.000

Epoca di vendemmia: fine settembre

Forma di allevamento: Guyot

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

Esposizione: Sud-Ovest

VINIFICAZIONE

La vendemmia è a mano, in piccole casse. 25% delle uve, non diraspate, fermentano in tini di legno tronco-conici da 30 hl. La frequenza e la durata dei rimontaggi dipende dall'esito degli assaggi, effettuati quotidianamente. La macerazione si protrae per oltre un mese. Dopo svina e fermentazione malolattica l'affinamento avviene in barriques usate per almeno un anno.