



Fabio Motta



Esclusiva Italia

30.000

● 5,5 ha: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Syrah

● 0,5 ha: Vermentino

** Coltura Biologica **

2020	« Le Pievi » Bolgheri Rosso DOC	Rosso	Secco	
2019	« Lo Scudiere » Toscana IGT	Rosso	Secco	
2019	« Le Gonnare » Bolgheri Rosso Sup. DOC	Rosso	Secco	
2020	« Le Pievi » Bolgheri Rosso DOC Magnum	Rosso	Secco	in cartone singola
2019	« Le Gonnare » Bolgheri Rosso Sup. DOC Magnum	Rosso	Secco	in cassa di legno singola
2021	« Le Gonnare » Vermentino Toscana IGT	Bianco	Secco	maggio 2022

L'ACCURATEZZA ARTIGIANA

“Fabio Motta è una delle rivelazioni bolgheresi degli ultimi anni. Dopo la laurea in agraria e l’esperienza in cantina da Michele Satta avvia il suo progetto, oggi solido nella definizione stilistica dei vini e nell’organizzazione complessiva. Siamo ai piedi della collina di Castagneto Carducci, in località Le Pievi, dove vengono coltivate le varietà a bacca nera, mentre in zona Fornacelle ci sono quelle bianche, a cominciare dal vermentino. **Lo stile**, cui accennavamo, **guarda al territorio con occhi personali e mano sensibile.**” - Guida Gambero Rosso 2021

“una delle giovani realtà del Bolgherese **da seguire con attenzione.**” - Guida AIS Vitae 2021

“Abbiamo sempre visto Fabio Motta alle prese con vigna e cantina in una sorta di apprendistato lungo dal suocero Michele Satta, celebre produttore del comprensorio bolgherese. Fabio ha “rubato” bene il mestiere di Michele e, fin dal suo esordio come viticoltore indipendente, **si è dimostrato tra i più sensibili interpreti del territorio, grazie ad una viticoltura praticata in prima persona e a vini di indiscussa eleganza.**” - Guida Slow Wine 2020



« Le Pievi » Bolgheri Rosso DOC

- Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 25%, Sangiovese 25%
- 20 anni
- Fermentazione ed affinamento in cemento; lieviti indigeni; malolattica svolta.
- 10.000 circa
- 5 anni circa
- Pappardelle al sugo d’anatra, gnocchi al Castelmagno, cacciucco, fonduta alla valdostana.
- La morbidezza del Merlot, la fibra elegante del Cabernet, la complessità del Sangiovese. Un vino che racconta in modo semplice la ricchezza di Bolgheri: maturità mediterranea e beva succosa.
- La sapidità.



« Lo Scudiere » Toscana IGT

- Sangiovese 100%
- 20 anni
- Vendemmia in piccole casse; il 25% delle uve, non diraspate, fermentano in tini di legno tronco-conici da 30 hl; macerazione di un mese; 1 anno in botte grande.
- 3.000 circa
- 15 anni circa.
- Colombaccio arrosto, cinghiale in umido, agnello con le patate.
- Selezione del miglior sangiovese aziendale, vinificato in modo tradizionale. Vino atipico ma di stoffa, rappresenta una versione costiera del sangiovese toscano improntato sulla finezza.
- La definizione aromatica.



« Le Gonnare » Bolgheri Rosso Sup. DOC

- Merlot 85%, Syrah 15%
- 25 anni
- Vendemmia in piccole casse; diraspatura e pigiatura totale; lieviti indigeni; malolattica svolta; 18 mesi in barrique 1/3 nuove; affina circa 1 anno in bottiglia.
- 6.000 circa
- 20 anni circa
- Filetto di cervo alle erbe di montagna, tordo in umido, faraona in salmì.
- Un cru che si esprime in freschezza ed equilibrio nella maturazione. un sorso aggraziato, profondo, che colpisce per il tocco vellutato e le sfaccettature aromatiche.
- L’equilibrata mediterraneità.



« Le Gonnare » Vermentino Toscana IGT

- Vermentino 100%
- 35 anni
- Vendemmia manuale; fermenta in inox per 5-7 giorni; no malolattica; chiarifica solo con metodi termici; riposa in anfora di ceramica 3-4 mesi.
- 2.000 circa
- 3/5 anni circa
- Fiori di zucca ripieni, verdure in pastella, cozze gratinate, risotto alla marinara.
- “Un vino molto personale. Penso che l’aspetto più interessante del Vermentino stia nella buccia. Ho vinificato il Vermentino delle Gonnare, una piccola superficie piantata nel 1987, lasciando le bucce a macerare, trasferendo al vino queste suggestioni aromatiche ed un colore dorato, senza appesantirlo.” - Fabio Motta
- Bocca piena e tesa allo stesso tempo.