



Fabio Motta



Esclusiva Italia

30.000

- 5,5 ha: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Syrah
- 0,5 ha: Vermentino

| | | | | |
|---------|--|--------|-------|--|
| 2022 | « Le Pievi » Bolgheri Rosso DOC | Rosso | Secco | |
| 2020/21 | « Lo Scudiere » Toscana IGT | Rosso | Secco | 2021 a esaurimento 2020 |
| 2020/21 | « Le Gonnare » Bolgheri Rosso Sup. DOC | Rosso | Secco | 2021 a esaurimento 2020 |
| 2021/22 | « Le Pievi » Bolgheri Rosso DOC Magnum | Rosso | Secco | in confezione singola; 2022 ad esaurim. 2021 |
| 2021 | « Le Gonnare » Bolgheri Rosso Sup. DOC Magnum | Rosso | Secco | in cassa di legno singola; in esaurimento |
| 2022 | « Le Gonnare » Vermentino Toscana IGT | Bianco | Secco | marzo 2024 |

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

“Una gamma autorevole e stilisticamente connotata, la quale, oltre al profilo sfumato e bordolese dei Bolgheri Rossi, annovera **versioni personali di Vermentino e Sangiovese.**” - Guida Slow Wine 2023



« Le Pievi » Bolgheri Rosso DOC

- 🍇 Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 25%, Sangiovese 20%, Syrah 5%
- 🌱 25 anni
- 🗄 Fermentazione ed affinamento in cemento; lieviti indigeni; malolattica svolta.
- 🍷 20.000 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%
- 🌱 25 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 70%, Cabernet Sauvignon 30%
- 🌱 30 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%
- 🌱 30 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.