



ACQUISTATO IL .....

Orvieto DOC 2023

2023

## L'iconico Orvieto



*Svinando*

### La Vigna

**Terreno** Principalmente vulcanico, parte del complesso vulcanico dei monti Vulsini e del lago di Bolsena, con apporti di materiale alluvionale derivante dalle inondazioni del fiume Tevere

### Esposizione Allevamento Densità imp. Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Lazio

**Uve** grechetto 50%, procanico 50%

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menù di pesce

**Vinificazione** La vendemmia e la vinificazione di Sergio Mottura Orvieto Secco vengono effettuate manualmente e separatamente. Una volta raccolte le uve, vengono pressate delicatamente. Il mosto viene lasciato riposare per alcuni giorni a bassa temperatura per far precipitare le sostanze erbacee (che apportano aromi e sapori sgradevoli) e rendere il mosto pulito. Questo è ciò che si conosce come sfeccatura. Dopo questo processo, Sergio Mottura Orvieto Secco verrà messo in serbatoi di acciaio inossidabile, dove effettuerà la fermentazione alcolica a bassa temperatura (tra 18°C-20°C). Una volta terminato il processo, il vino rimarrà alcuni mesi sui suoi lieviti in questi serbatoi, fino a quando verrà finalmente imbottigliato (non senza essere stato assemblato prima). Sergio Mottura Orvieto Secco rimarrà in bottiglia per due mesi prima di essere commercializzato.

**Sensazioni** Un vino bianco dal profilo limpido e rinfrescante. Al naso, sprigiona sottili aromi di mela verde e pera, accompagnati da una nota agrumata che ricorda il limone. Al palato, è leggero e fresco, con un'acidità equilibrata che lo rende molto piacevole

da bere. Il suo finale è morbido e persistente, lasciando un ricordo fruttato molto gradevole.

Con il suo "iconico" logo dell'istrice in bella evidenza, questa bottiglia non passa certo inosservata. Stiamo parlando dell'Orvieto DOC di Sergio Mottura, vero e proprio simbolo dell'azienda laziale. I vigneti aziendali si trovano nel comune di Civitella d'Agliano, uno dei cinque comuni del Lazio inclusi nella DOC Orvieto. Questa zona, la più meridionale dell'area di produzione, è collocata tra le colline vulcaniche dei monti Vulsini e la valle del fiume Tevere, che rappresenta il confine naturale con l'Umbria. I vitigni alla base di questo Orvieto DOC sono il Procanico e il Grechetto, entrambe varietà autoctone che affondano le radici in questa terra da secoli. Il Procanico offre freschezza e note fruttate, mentre il Grechetto aggiunge complessità e una leggera nota di amarezza che bilancia bene il profilo aromatico del vino. La raccolta è manuale e selezionata e avviene in due fasi: il Grechetto nella prima metà di settembre e il Procanico nella prima metà di ottobre. Dopo la raccolta, le uve vengono pressate delicatamente e il mosto, lasciato a riposo a bassa temperatura, viene sottoposto a sfeccatura. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox, sempre a bassa temperatura, ed è seguita da un periodo di maturazione sui lieviti che dura diversi mesi. Solo a quel punto si procede con l'imbottigliamento. Nel calice l'Orvieto DOC di Mottura si presenta limpido. Al naso sprigiona delicati aromi di mela verde e pera, arricchiti da una fresca nota agrumata di limone. In bocca è leggero, con una bella freschezza che lo rende estremamente piacevole da bere. Il finale è morbido e persistente, con un retrogusto fruttato che lascia un'impressione molto piacevole. Proprio grazie alla sua freschezza, si abbina bene a piatti di pesce, crostacei e insalate fresche. Ideale anche con antipasti leggeri o formaggi freschi.

Sergio Mottura raffigura la sua azienda, attenta a privilegiare l'uso responsabile delle risorse naturali, con l'istrice, animale sobrio e dai gusti raffinati che vive esclusivamente in luoghi dove c'è un equilibrio ecologico. Delimitata dalle colline e dai calanchi argillosi di Civitella d'Agliano e dalla pianura umbra bagnata dal Tevere, la tenuta appartiene alla famiglia Mottura fin dal 1933. Fra le zone più vocate alla produzione dell'uva Grechetto, oggi l'azienda si estende su circa 130 ettari, in un territorio ricco di risorse naturali. La vocazione vinicola di questi colli era nota sin dal 1292, quando sui registri del catasto di Orvieto questa era definita fra le zone più elette per la produzione del vino omonimo. Sotto la guida di Sergio Mottura i vecchi impianti originari a vite maritata vennero sostituiti da vigneti specializzati utilizzando strutture e criteri moderni. Oggi i vigneti rappresentano circa 36 ettari, principalmente impiantati con varietà indigene, da sempre presenti nella zona. La lunga coltivazione nello stesso ambiente ha prodotto una selezione naturale delle specie che meglio si difendono dagli agenti patogeni locali, permettendo così una migliore gestione dell'allevamento biologico.