



ACQUISTATO IL

Nova Bolgheri Bianco DOC

2018

Un bel Vermentino per gli amanti dei vini insoliti



Svinando®

Amanti dei vini non filtrati fatevi avanti. Questo è il vino per voi. Nova è un bianco davvero interessante e particolare prodotto dal giovane Fabio Motta in quel di Bolgheri. Base Vermentino, con un'aggiunta di Viognier e Sauvignon, il Nova è frutto di un'attenta vendemmia manuale a cui segue una vinificazione a temperatura controllata e una fermentazione per opera di lieviti naturali e, appunto, nessuna filtrazione prima dell'imbottigliamento. Fresco e fragrante, è un vino capace di farci fare la pace con l'idea che la Toscana non sia solo una grande terra di rossi ma che, in alcuni casi, anche i suoi bianchi sanno dire la loro. Giallo paglierino con sfumature verdoline, al naso rivela note di fiori ed erbe balsamiche. In bocca è fresco, ben sostenuto da una naturale acidità, ma anche riccamente minerale. Un vino da bere in tante occasioni, dalla cena di pesce guardando il mare in vacanza, alla tavolata tra amici, in casa, ripensando alle vacanze appena trascorse (o progettando le prossime).

Questa è la storia di un giovane enfant prodige e del suo inarrestabile desiderio di produrre grandi vini in una zona unica al mondo come Bolgheri. Questa è la storia di Fabio Motta che appena diciannovenne si innamora della vigna, e del vino, lavorando come bracciante in occasione di una vendemmia. A quell'estate folgorante sono quindi seguiti anni di studio e la pratica "a bottega" da un vero big dell'enologia toscana come Michele Satta. Oggi Fabio, e sua moglie Benedetta, conducono con passione e competenza una piccola azienda familiare. Due appezzamenti, uno storico e uno moderno. Tanto lavoro. Grandi risultati!

La Vigna

Terreno	Sabbioso - argilloso sedimentario
Esposizione	Sud ovest - altitudine 50 metri s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6600 ceppi /ha

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Toscana
Uve	70% Vermentino 15% Sauvignon blanc 15% Viognier

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo Entro 3 Anni da oggi

Abbinamento Pesce, anche con sughi importanti, salumi, pizza, paste asciutte

Vinificazione La raccolta manuale avviene a piena maturazione in piccole cassette. La pressata è lunga e soffice e viene effettuata con il raspo per rendere il processo ancora più delicato. A bassa temperatura il mosto sta in decantazione statica alla temperatura di 5 gradi per un paio di giorni, dopodiché viene sfecciato e inoculato con lieviti selezionati. Svolge l'intera fermentazione sempre al disotto dei 13 c° per conservare gli aromi primari, ragion per cui si protrae per quasi un mese. Il vino sosta sulle fecce fini sino all'imbottigliamento che avviene normalmente dopo 4/5 mesi dalla vendemmia. L'unica filtrazione avviene prima dell'imbottigliamento

Sensazioni Fine con sensazioni di fiori di ginestra e acacia. Il viognier dona alcune note delicate di frutta esotica. Nell'evoluzione il naso diventa ancora più importante con sensazioni di mandorla. Molto elegante e ricco alla bocca, sapido e buona acidità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.