SERGIO
MOTTURA
WINES
LA TANA DELL'ISTRICE

SERGIO MOTTURA

POGGIO DELLA COSTA

Classificazione: Grechetto di Civitella d'Agliano - Indicazione Geografica Tipica.

Uvaggio: Grechetto 100%.

Caratterisitche del Vigneto: Il vigneto "Poggio della Costa", situato nel comune di Civitella d'Agliano, ha una superficie di sette ettari, é esposto a levante ad un altitudine di 140 metri. Il terreno é argilloso di medio impasto.

Vinificazione: Pressatura soffice, defecazione preventiva dei mosti a bassa temperatura, fermentazione a temperatura controllata.

Maturazione: In acciaio inox per sei mesi.

Affinamento: In bottiglia per due mesi.

Longevità: Si giova di alcuni anni di invecchiamento.

Colore: Giallo paglierino intenso.

Profumo: Presenta un impatto aromatico molto gradevole, ampio e fruttato, con una perfetta corrispondenza naso-palato.

Sapore: Caldo, fresco e persistente, finale lungo e lievemente tannico.

Temperatura di servizio: 10 - 12 C°.

Abbinamenti: Godetelo con primi piatti saporiti come pasta e fagioli, minestra di farro e ceci o spaghetti alla carbonara. Si abbina bene anche a formaggi mediamente stagionati.

Analisi standard: Alcool 13,5%, acidità totale 5,2% gr/l, estratto secco 19,1 gr/l.

Winefood
Consulenze e Rappresentanze

SERGIO MOTTURA

LATOUR A CIVITELLA

Classificazione: Grechetto di Civitella d'Agliano - Indicazione Geografica Tipica.

Uvaggio: Grechetto 100%.

Caratteristiche del vigneto: All'assemblaggio finale del "Latour a Civitella" contribuiscono le migliori uve dei 5 vigneti di grechetto presenti in azienda. Il clone "Poggio della Costa", reimpiantato in diversi appezzamenti, fornisce storicamente l'apporto maggiore.

Vinificazione: Pressatura soffice, defecazione preventiva dei mosti a bassa temperatura. Inizio fermentazione in acciaio inox, fine fermentazione in carati di rovere posti nelle antiche grotte di tufo dell'azienda.

Maturazione: In carati di rovere per 9 mesi.

Affinamento: In bottiglia per 6 mesi.

Longevità: Si giova di alcuni anni di invecchiamento.

Colore: Giallo dorato intenso.

Profumo: Impatto olfattivo elegante, complesso, con sentori di frutta bianca, agrumi, burro fuso e nocciola.

Sapore: Vino decisamente di corpo, morbido e piacevolmente fresco con finale persistente di frutta e vaniglia.

Temperatura di servizio: 10 - 12C°.

Abbinamenti: Tutti i piatti sapidi e con gusti decisi, perfetto con zuppa di cipolle o ribollita toscana.

Analisi standard: Alcool 14%, acidità totale 5,30 gr/l, estratto secco 19,5 gr/l.

Winefood
Consulenze e Rappresentanze

SERGIO MOTTURA

MUFFO

Classificazione: Lazio Passito Grechetto - Indicazione Geografica Tipica.

Uvaggio: Grechetto 100%.

Caratterisitche del Vigneto: Le uve provengono dal vigneto "Umbrico" impiantato nel 1968 con sole viti di grechetto selezionate tra le più vecchie dell'azienda e dal vigneto "Mecone" impiantato nel 1988. La posizione relativamente bassa dei due vigneti permette loro di essere raggiunti facilmente dalle nebbie che nelle mattine autunnali si sprigionano dalla superficie del lago di Alviano (formato dalle acque del Tevere). Queste nebbie favoriscono lo sviluppo delle muffe nobili che conferiranno tipicità al vino.

Vinificazione: La vinificazione avviene tra Natale e fine anno con fermentazione in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata. A fine fermentazione, dopo una prima sfecciatura, il vino viene messo a maturare in carati di rovere per circa dodici mesi.

Maturazione: In carati di rovere.

Affinamento: In bottiglia per sei mesi.

Longevità: E' un vino da invecchiamento.

Colore: Cristallino, oro fuso con riflessi ambrati.

Profumo: Tipico, molto intenso, persistente, fine ed etereo, ampio.

Sapore: Maturo, armonioso, con un lungo retrogusto.

Temperatura di servizio: 8 C°.

Abbinamenti: E' un vino da meditazione, ottimo con formaggio pecorino maremmano mediamente o fortemente stagionato da servire con una goccia di miele o cotognata tiepide. Da abbinare anche a patè di fegato, foie gras, dolci secchi e crostatine di mele o frutti di bosco freschi.

Winefood
Consulenze e Rappresentanze

SERGIO MOTTURA

ORVIETO SECCO D.O.C.

Classificazione: Orvieto secco D.O.C.

Uvaggio: Procanico 40%, Grechetto 60%.

Caratterisitche del Vigneto: Le uve che formano l'Orvieto Secco sono prodotte esclusivamente dall'azienda Sergio Mottura nel Comune di Civitella D'Agliano. Ogni vitigno rimane separato fino al momento dell'assemblaggio che normalmente è in gennaio.

Vinificazione: Pressatura soffice, defecazione statica preventiva dei mosti, fermentazione a temperatura controllata.

Maturazione: In acciaio inox per quattro mesi.

Affinamento: In bottiglia per due mesi.

Longevità: Da consumarsi preferibilmente entro due anni dalla vendemmia.

Colore: Giallo paglierino.

Profumo: Fruttato, fragrante e fortemente tipico della zona di produzione con sentori di mente selvatiche ed erbe aromatiche.

Sapore: Secco ma avvolgente con leggero retrogusto amarognolo.

Temperatura di servizio: 8 C°.

Abbinamenti: Godetelo come aperitivo o con primi piatti tradizionali come lasagne al forno, spaghetti con verdure o crespelle agli asparagi.

Analisi standard: Alcool 13%, acidità totale 5,6% gr/l.

Winefood
Consulenze e Rappresentanze

SERGIO MOTTURA

TRAGUGNANO

Classificazione: Orvieto D.O.C.

Uvaggio: Grechetto 50%, Procanico 40%, Sauvignon 10%.

Caratteristiche del Vigneto: Il vino Tragugnano è prodotto selezionando di anno in anno le migliori uve di Grechetto, Procanico e Sauvignon. Di norma sono i vigneti di maggiore età e con la migliore esposizione a dare il contributo maggiore. I vini derivanti da ciascun vitigno rimangono separati fino al momento dell'assemblaggio.

Vinificazione: Pressatura soffice, defecazione statica preventiva dei mosti con abbassamento della temperatura, fermentazione del mosto pulito con controllo della temperatura.

Maturazione: In acciaio inox per quattro mesi.

Affinamento: In bottiglia per due mesi.

Longevità: È un vino il cui corpo offre notevole complessità, in grado di sopportare assai bene, traendone notevole giovamento, alcuni anni di invecchiamento.

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo: Sino alla vendemmia seguente esprime aromi dolci e caldi del fiore della senape selvatica e vaniglia. Maturando si innestano aromi più pungenti di mente selvatiche, salvia, timo e resine.

Sapore: Secco ma morbido, complesso e persistente.

Temperatura di servizio: 8 - 10 C°.

Abbinamenti: Il Tragugnano ha una spiccata personalità e la sua morbidezza avvolge i cibi esaltandone il gusto. Per questa sua caratteristica ben si presta come aperitivo, con crostini di pomodoro e basilico, pecorini freschi o mozzarella. Come vino da pasto accompagna ottimamente piatti come fettuccine burro e salvia, gnocchi alla romana o penne al forno con besciamella.

Analisi standard: Alcool 13,5%, acidità totale 5,9 gr/l, estratto secco 18,91 gr/l.

Winefood
Consulenze e Rappresentanze

SERGIO MOTTURA

VINO SPUMANTE MILLESIMÉ

Classificazione: Vino spumante fermentato in bottiglia, metodo classico.

Uvaggio: Chardonnay 100%

Caratterisitche del Vigneto: Le uve provengono dal vigneto "S.Martino" esposto a levante nella zona più alta dell'azienda.
Il terreno è argilloso di medio impasto. È stato impiantato nel 1979 ed è potato a cordone speronato. La coltivazione segue regole biologiche: solo concimi organici (ricavati dai residui delle vinacce integrate con le fecce del vino) e prevenzione delle malattie crittogamiche con rame e zolfo. Nessun trattamento insetticida.

Vinificazione: La vendemmia viene eseguita a mano con severa selezione dei grappoli. Nelle annate in cui la maturazione avviene in giornate ancora molto calde, le uve sono raccolte solo nelle primissime ore della mattinata per poter avere uve fresche e con acidità più alta. La vinificazione avviene con spremitura soffice, decantazione dei mosti e fermentazione a temperatura controllata.

Maturazione: Dopo la "presa di spuma" matura sulle fecce per almeno cinque anni in antiche grotte scavate nel tufo con temperatura naturale e costante di 12 C°.

Affinamento: Dopo la sboccatura si riposa per almeno due mesi prima di essere immesso in commercio.

Longevità: Dopo la sboccatura può giovarsi di alcuni anni d'invecchiamento solo se conservato in posizione orizzontale e a temperatura costante.

Colore: Oro pallido, perlage finissimo e persistente, schiuma pannosa.

Profumo: Tipico profumo di crosta di pane appena sfornato.

Sapore: Secco, sapido, fresco.

Temperatura di servizio: 6 - 8 C°.

Abbinamenti: Godetelo come aperitivo con salmone affumicato, caviale, crostacei, frutti di mare, parmigiano, pecorino maremmano a medio invecchiamento o, pasteggiando, con tutti i piatti a base di pesce.

Analisi standard: Alcool 12,5%, acidità totale 6,50 gr/l, estratto secco 20 gr/l.

Winefood
Consulenze e Rappresentanze

SERGIO MOTTURA

CIVITELLA ROSSO

Classificazione: Civitella D'Agliano - Indicazione Geografica Tipica.

Uvaggio: Merlot 80%, Montepulciano 20%.

Caratterisitche del Vigneto: Situato su di una collina a tratti percorsa da strisce ghiaiose, il vigneto "Colle rosso" comprende 4 ettari di Merlot e 2 di Montepulciano d'Abruzzo. La densità d'impianto varia dalle 7000 alle 5000 piante ad ettaro a secondo dei vitigni e delle condizioni del suolo. Il sistema di allevamento è guyot.

Vinificazione: La fermentazione alcolica avviene in cisterne di acciaio ad una temperatura di 28 C°. Durante il periodo di macerazione si susseguono follature e rimontaggi più volte al giorno. Fermentazione malolattica in acciaio.

Maturazione: In acciaio per sei mesi.

Affinamento: In bottiglia per due mesi.

Longevità: Mantiene inalterate le proprie caratteristiche per un periodo di 3\4 anni.

Colore: Rosso rubino.

Profumo: Evidenti note vegetali di tabacco e menta accompagnate nel finale da sentori di liquirizia, pepe e caffè tostato.

Sapore: Vino robusto dalla accentuata sapidità, tannini eleganti, buona persistenza d'insieme.

Temperatura di servizio: 16 C°.

Abbinamenti: Consigliato su piatti di carne arrosto e carni bianche.

Analisi standard: Alcool % 13.5, Acidità totale 5.00 gr/l.

Winefood
Consulenze e Rappresentanze

SERGIO MOTTURA

NENFRO

Classificazione: Lazio Rosso. Indicazione Geografica tipica.

Uvaggio: Montepulciano 100%.

Caratterisitche del Vigneto: Situato su di una collina a tratti percorsa da strisce ghiaiose, il vigneto "Colle rosso" comprende 2 ettari di Montepulciano d'Abruzzo. La densità d'impianto è di 5000 piante ad ettaro. Il sistema di allevamento è guyot.

Vinificazione: Lunga macerazione sulle bucce ad una temperatura di 25 C°. Durante la fermentazione alcolica vengono effettuati giornalmente 2 "delestage" così da favorire al massimo l'estrazione dalle bucce. Fermentazione malolattica in acciaio.

Maturazione: In carati di rovere per dodici mesi.

Affinamento: In bottiglia per dodici mesi.

Longevità: E' un vino da invecchiamento.

Colore: Rosso granato con riflessi rubini.

Profumo: Grande impatto olfattivo, intensi sentori di frutta rossa (ribes nero e mora) con note di liquirizia.

Sapore: Vino di grossa consistenza, caldo, ricco di tannini e sali minerali.

Temperatura di servizio: 16 - 18 C°

Abbinamenti: Consigliato su piatti di carne in umido come agnello con pomodoro, pollo in padella con olive. Ottimo anche con spezzatino di cinghiale al ginepro.

Analisi standard: Alcool 14%, acidità totale 5,1 gr/l, estratto secco 20,3 gr/l.

Winefood
Consulenze e Rappresentanze

SERGIO MOTTURA

SYRACIDE

Classificazione: Lazio rosso - Indicazione Geogafica Tipica

Uvaggio: Syrah 100%

Caratterisitche del Vigneto: Il vigneto è stato impiantato nel 1999. Si estende per circa 1 ettaro: con una densità d'impianto di 8.000 piante. Tipo di allevamento a Guyot.

Vinificazione: In acciaio con macerazione di 20 giorni durante la quale si susseguono rimontaggi e delestage.

Maturazione: In barrique per 12 mesi

Affinamento: In bottiglia per almeno 6 mesi.

Longevità: Vino da invecchiamento.

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Fortemente tipico e varietale con sentore di frutti rossi e pepe.

Sapore: Armonioso, maturo, speziato, con ancora una ricca tannicità, finale fresco.

Temperatura di servizio: 16 – 18 C°

Abbinamenti: Da abbinare a corposi piatti di carne rossa sia alla brace che cotta a lungo come il bollito o lo stracotto, con sapori forti come il "peposo" o il cinghiale in umido, salumi e salsiccia, selvaggina da pelo in salmi, ma anche da provare con risotto e pizze insaporite con carne.

Analisi standard: Alcool 13,5%, acidità totale: 5,2%, estratto secco 21,1 gr/l.

Winefood
Consulenze e Rappresentanze

SERGIO MOTTURA

MAGONE

Classificazione: Lazio Rosso - Indicazione Geografica Tipica.

Uvaggio: Pinot nero 100%.

Caratterisitche del Vigneto: Il vigneto "Magone" è un appezzamento di circa 1 ha lievemente declive verso est, il terreno è povero con molte pietre tonde in superficie. É il vigneto più vecchio dell'azienda, impiantato nel 1962 è stato innestato con Pinot Nero nel 1980.

Vinificazione: Lunga macerazione sulle bucce in contenitori di acciaio inox, fine fermentazione alcolica in legno.

Maturazione: In carati di rovere per 12 mesi.

Affinamento: In bottiglia per 6 mesi.

Longevità: E' un vino da invecchiamento.

Colore: Rosso rubino vivo.

Profumo: Fortemente tipico e varietale con sentori di lampone, amarena e sottobosco.

Sapore: Caldo e armonico con una decisa tannicità.

Temperatura di servizio: 16 - 18 C°

Abbinamenti: Consigliato su piatti di carne arrosto come pollo alla contadina ed oca al forno, ottimo su formaggi stagionati.

Analisi standard: Alcool 13,5%, acidità totale 5,5 gr/l, estratto secco 20,3 gr/l.

Winefood
Consulenze e Rappresentanze

SERGIO MOTTURA

CIVITELLA ROSATO 2006

Classificazione: Civitella d'Agliano - Indicazione Geografica Tipica

Uvaggio: Montepulciano 100%

Caratterisitche del Vigneto: Situato su di una collina a tratti percorsa da strisce ghiaiose, il vigneto ha un'estensione di 2 ettari. La densità d'impianto è di 5000 piante ad ettaro ed il sistema di allevamento è a guyot.

Vinificazione: Il mosto rimane in macerazione con le bucce per 10/12 ore, in seguito viene travasato e decantato naturalmente a bassa temperatura per ripulirlo da tutte le parti solide. Dopo la decantazione ha inizio la fermentazione alcolica a temperatura controllata.

Maturazione: In acciaio per quattro mesi.

Affinamento: In bottiglia per almeno tre mesi.

Longevità: Mantiene inalterate le proprie caratteristiche per un periodo di 3\4 anni.

Colore: Rosa buccia di cipolla.

Profumo: Note intense di frutta fresca, ciliegia e Amarena. Persistente e fine.

Sapore: Vino robusto, decisamente caldo e avvolgente. Finale sapido e fresco.

Temperatura di servizio: 10° - 12° C.

Abbinamenti: Essendo un vino da uve rosse ben mature ma con poche ore di contatto con le bucce, non ha l'aggressività dei tannini ma pur sempre la complessa struttura di un rosso.
Il risultato è un gran vino facilmente abbinabile con molti cibi. Proponetelo nei buffet come unico vino: si abbinerà bene sia con primi piatti che con verdure, pesce e carni alla griglia. E godetevelo come aperitivo con stuzzichini di formaggio.

Analisi standard: Alcool 13%, Acidità totale 5.00, Ph 3.70, Estratto Secco 22,60.

Winefood
Consulenze e Rappresentanze