

LA VINIFICAZIONE



UVAGGIO

100% Ciliegiolo

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Alla vendemmia, i grappoli migliori vengono vinificati secondo la tecnica della **macerazione carbonica**: sono intro-

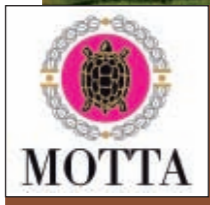
dotti interi in vasche poi chiuse ermeticamente allo scopo di salvaguardare i profumi e gli aromi tipici della varietà. I grappoli restanti vengono vinificati in maniera tradizionale. La fermentazione dura 7-10 giorni, poi i due vini sono miscelati. L'affinamento dura 7 mesi.

VINIFICATION

100% Ciliegiolo

*At harvest time, the best bunches are vinified with a special technique called **carbonic maceration**: whole grapes are put in tanks which are then hermetically closed so to safeguard the typical variety flavours. The remaining grapes are traditionally vinified. Fermentation lasts 7-10 days and the two wines are then blended and aged for 7 months.*

IL PRODUTTORE



L'**Azienda Agricola Motta** è situata a Banditella di Alberese, a 10 Km a sud di Grosseto, sui primi poggi dell'Argenteria posti proprio di

fronte al Parco Naturale della Maremma. La zona è considerata una delle aree più vocate per la produzione del Morellino di Scansano DOC. Il podere è gestito dalla famiglia Motta, che dal 1987 si dedica alla produzione in proprio di vino, olio extraver-

Guarda l'intervista al Produttore su www.vinoparlante.it

gine di oliva e miele. Con l'ausilio di una capannina meteorologica e di strumenti per il controllo naturale dei parassiti, a tutte le colture aziendali viene applicata la tecnica della Lotta



Guidata, che consente di limitare al minimo l'impiego di prodotti di sintesi. Le favorevoli condizioni climatiche, coadiuvati dall'impegno profuso in tutte le fasi di lavorazione del vino, permettono così di ottenere prodotti fortemente peculiari e genuini.

THE PRODUCER

Motta Farm is set in Banditella di Alberese, 10 km south of Grosseto, on the first hillocks of Argenteria opposite the Maremma Natural Park. The area is considered one of the best land for the production of Morellino di Scansano DOC.

The farm is managed by Motta's family, who since 1987 have devoted themselves to the production of wine, extra virgin oil and honey.

With the help of instruments for the natural control of parasites, they have adopted for their growing a method which limits at the very least the use of synthesis products, as herbicides and fungicides.

The favourable weather conditions and their great care in all wine production phases make their products strongly original and genuine.

Watch the interview with the producer on www.vinoparlante.it



IL PROGETTO

il vino italiano si racconta

VINO PARLANTE® è un marchio che identifica una selezione di **vini di qualità** realizzati da produttori scelti per la **volontà**

di raccontarsi ai consumatori, per l'impegno nella **valorizzazione del territorio** e per il **corretto rapporto qualità prezzo**.

TALKING WINE® - *The Italian wine talks to you*

VINO PARLANTE® is a brand that identifies a selection of quality wines by producers chosen for the wish to tell their own story, for their care in enhancing their region and for the right price quality ratio.

a cura di
a project by



in collaborazione con



Cooperativa di ricerca vitivinicola convenzionata con il Dipartimento di Produzione Vegetale dell'Università degli Studi di Milano.



www.vinoparlante.it



MOTTA

Giove

CILIEGIOLO
2007

Il Ciliegiolo di Motta, con i suoi profumi di frutta matura e spezie dolci, è un vino versatile che dà il suo meglio su ricette gustose di carni bianche e rosse.

This Ciliegiolo, with its fruity and spicy flavours, is a versatile wine that gives its best if paired with tasty dishes of white and red meat.

in Sintesi

Si tratta di un vino originale per vari motivi: per il vitigno da cui è ricavato, il Ciliegio, di lontana origine spagnola; per la peculiarità dei suoi profumi, fruttati e speziati; per lo stile del produttore, schietto e genuino. La zona è quella parte di Maremma toscana affacciata sul mare Tirreno e l'annata certamente una delle migliori degli ultimi 10 anni. A proporcelo, una piccola azienda a conduzione familiare autrice anche di un ottimo Morellino di Scansano. **Buona degustazione!**

IN SHORT

It is an original wine for more than a reason: for the variety of grape, of ancient Spanish origin; for the characteristic of its fragrances; for the winemaker style, true and sincere. Here it is produced by a small family-owned winery. Enjoy it!



IL VINO

VISTA Ha un bel colore rubino intenso, con leggere sfumature violacee. Nel calice scorre veloce, lasciando evidenti archetti.

OLFATTO Di profumo intenso, il vino ricorda la ciliegia ben matura e lo sciroppo d'amarena, insieme ad una sfumatura di miele che lascia poi spazio a note di spezie orientali, di mandorla dolce e finocchietto selvatico.

GUSTO Dopo il primo impatto di buona dolcezza fruttata, emergono toni più caldi spinti dall'alcool ed una componente sapida e speziata rafforzata da un sottile tannino, che dona brio e solletica il palato.

THE WINE

It has a deep ruby red colour with light violet shades. It flows quick in the tulip, leaving clear arcades.

An intense fragrance recalling ripe cherry and black cherry syrup, together with a hint of honey leave space to oriental spices notes, sweet almond and wild fennel.

After the first experience of good fruits sweetness, warmer tones pushed by alcohol stand out, and a spicy and savoury component intensified by light tannin, which gives vitality and tickles the palate.

A TAVOLA

ABBINAMENTI È un vino da tutto pasto, che ben si abbina ai piatti semplici della cucina quotidiana a base di carni bianche e rosse. Eccelle con l'Arista di maiale alla toscana.

SERVIZIO Stappare la bottiglia in anticipo e servire a 18° C in calici a tulipano di media capacità; far scorrere il vino sulle pareti di cristallo per arieggiarlo un poco e ascoltare la sua lenta evoluzione nel bicchiere.

CONSERVAZIONE Il vino si trova ora nel periodo di maggiore espressione varietale e, per gli amanti degli aromi più fragranti, non necessita di ulteriore invecchiamento.

AT THE TABLE

It's a table wine that well matches with simple daily dishes as white and red meats. Wonderful with chine of pork Tuscan style.

Uncork the bottle in advance and serve at 18°C in medium size tulips; let the wine pour on the crystal sides to aerate a little and listen to its slow evolution in the glass.

This wine is now in its best varietal expression period and, for the lovers of fragrant aromas, it does not need any further aging.

IL VITIGNO

CILIEGIOLO

ETIMOLOGIA DEL NOME

Deriva da ciliegia, per il colore del frutto e il tipico aroma apprezzabile nel vino.

ORIGINI STORICHE

Si presume che la varietà sia arrivata in Toscana intorno al 1870 da **Santiago de Compostela**, in Spagna, per mano dei pellegrini di ritorno dal Santuario.

DIFFUSIONE Oltre che in Toscana è diffuso anche in Liguria, dove dà origine a diversi rosati.

THE CULTIVAR

CILIEGIOLO

It comes from "cherry", for the colour and the typical aroma of this fruit perceivable in the wine.

Probably, it arrived in Tuscany around 1870 brought by the pilgrims coming back from the shrine of Santiago de Compostela, in Spain.

Other than in Tuscany, it is also present in Liguria, where it is used to produce several rosé wines.



IL TERRITORIO

I vigneti si trovano sui poggi dell'Argentiera, di fronte al Parco Naturale della Maremma, affacciato sul Mar Tirreno. L'uva per la produzione del **Ciliegio Giove** proviene da un terreno esposto a ovest di natura sabbioso-silicea, che conferisce al vino buona alcolicità ed una tipica nota di pietra focaia.

THE TERRITORY

Vineyards are sited on the on the Argentiera hills, opposite Maremma Natural Park, facing Tyrrhenian Sea.

Grapes used for the Ciliegio Giove come from a sandy-siliceous soil west exposed, and this gives the wine a good alcohol content and a typical flint note.



L'ANNATA

Il 2007 è stato caratterizzato da condizioni climatiche particolari: temperature invernali e primaverili molto miti e sopra la media stagionale, estate calda ma non siccitosa che ha favorito l'accumulo di zuccheri nell'uva e la sintesi di profumi intensi e colore.



THE YEAR

2007 has been characterized by particular climatic conditions: mild winter and spring with high temperatures, followed by a warm but not droughty summer which allowed sugar accumulation and the synthesis of intense scents and colour.

