

Sergio Mottura Tragugnano
Вино Серджио Моттура Трагуньяно, белое сухое

Страна: Италия, Умбрия

Регион: Орвието DOC

Производитель: Sergio Mottura

Сортовой состав: Проканико 45%, Верделло 25%, Грекетто 20%, Рупеччо 10%

Крепость: 12,5%об.

Особенность: органическое виноделие (при выращивании винограда не используются ненатуральные удобрения, пестициды или гербициды), ручной сбор

Выдержка: несколько месяцев на дрожжевом осадке в чане из нержавеющей стали

Цвет: соломенный, с золотистым оттенком

Аромат: сладкий, теплый, ноты цветов дикой горчицы, свежескошенной травы и желтого яблока, которые развиваются в тона мяты, шалфея, тимьяна и легкого дымка

Вкус: округлый, освежающий, с очень длительным послевкусием с оттенками цитрусов, выпечки и дымка

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: в качестве аперитива в сопровождении брускетты с помидорами и базиликом, свежего сыра пекорино или моцареллы, с ризотто со спаржей, спагетти в тунце или томатном соусе, курица или баклажаны (баклажан) фаршированный моцареллой и помидорами.

Серджио Моттура принадлежит 130 гектаров земли на границе Северного Лацио и Умбрии: среди холмов и глинистых каньонов Чивителлы д'Альяно на западе и в плодородной долине Тибра на востоке.

Эта земля принадлежит семье Моттура с 1933 года, и все члены семьи всегда очень активно участвовали в сохранении природы этих мест.

Записи в архивах Орвието, относящиеся еще к 1292 году, указывают на то, что эти холмы особенно хороши для выращивания винограда, есть упоминания о том, что даже в те времена лучшие вина Орвието производили на этой земле.

В выборе сортов важное место всегда уделялось исконно местным сортам винограда, а также сортам высокого качества, оптимальным для производства вина. За многие годы выращивания винограда на одной и той же земле естественным путем были отобраны сорта, наиболее устойчивые к болезням. На виноградниках Моттура можно встретить такие сорта винограда, как Проканико, Верделло, Грекетто, Друпеджио или Рупеччо.

Семья Моттура – сторонники органического земледелия, они выращивают и возделывают свои виноградники традиционными методами, используя только природные удобрения, сбор винограда проводится вручную.

Серджио Моттура рассказывает, что, когда они отказались от использования инсектицидов и других химических препаратов, в их места вернулись дикобразы, которые когда-то здесь в изобилии обитали. И для него это был очень добрый знак, говорящий о том, что на своих землях им удалось восстановить природное равновесие.

