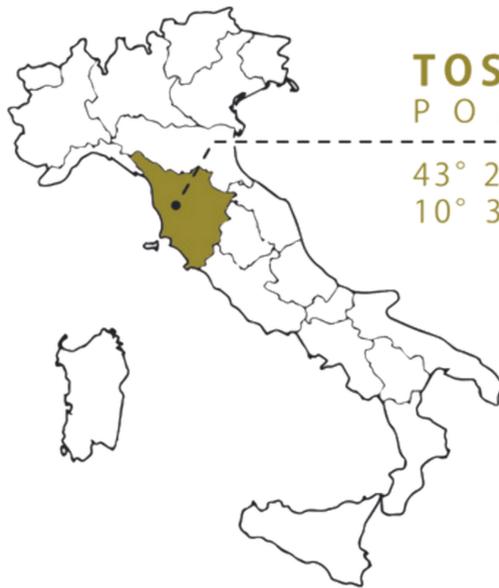




GIANNI MOSCARDINI



TOSCANA
P O M A I A
43° 26' 16" N
10° 33' 43" E

anno di fondazione 2008

estensione 13 ha



Vitigni:

Sangiovese, Merlot, Ciliegiolo,
Cabernet Franc, Teroldego,
Fiano, Vermentino, Verdicchio.



Agronomo: Gianni Moscardini

Enologo: Emiliano Falsini

E' su questo altopiano, posto a circa 180 metri di altitudine che degrada dolcemente verso sud-ovest, che si ritrovano tutte le componenti fondamentali per dare origine a vini eleganti, strutturati e di qualità.

Il terreno varia dal calcareo puro di natura sedimentaria e origine marina, al pietroso e arido di origine magmatica-vulcanica incontrando zone con argilla di natura sedimentaria di mare profondo.

Il clima, dove il sole, la luce e le continue brezze donano salubrità alle uve e le escursioni termiche regalano profumi e lente maturazioni.

Gianni Moscardini

si trova nella Maremma Settentrionale, a circa 30 km a nord di Bolgheri.

I terreni sono ubicati su un altopiano poco distante dal paese di Pomaia.

Lì, dove la natura ha creato un mosaico di terreni di diversa composizione, sono stati impiantati dei vigneti con la volontà di produrre vini che esprimessero al meglio le potenzialità delle singole varietà e dell'esclusivo terroir.

OPERAUNDICI Montescudaio DOC



UVAGGIO

Sangiovese 50%,
Ciliegiolo 25%,
Teroldego 25%

VINIFICAZIONE

Le uve delle singole parcelle raccolte manualmente sono vinificate e affinate separatamente. La fermentazione con lieviti indigeni, varia in funzione dell'andamento climatico che ha interessato l'annata.

AFFINAMENTO

18 mesi in rovere per il Sangiovese e Teroldego, in cemento per il Ciliegiolo. 12 mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un vino di colore rosso rubino intenso e di forte espressività varietale, emergono note di piccoli frutti rossi e liquirizia. Al palato elegante, raffinato ed equilibrato.