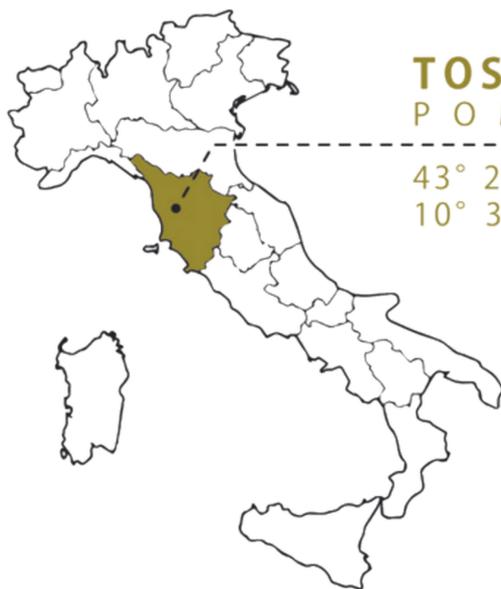




GIANNI MOSCARDINI



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

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.

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.

PENTEIO

Costa Toscana Rosato Ciliegiolo IGT



UVAGGIO

Ciliegiolo 100%

VINIFICAZIONE

Le uve delle parcelle coltivate a Ciliegiolo sono raccolte
manualmente effettuando due diversi passaggi a distanza
di circa dieci giorni uno dall'altro. Quelle del primo
passaggio sono destinate al Rosato, la pressatura è soffice
e la decantazione è statica a freddo, la fermentazione del
mosto limpido avviene in acciaio alla temperatura di 16°C
con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO

3-4 mesi in cemento con i lieviti di fermentazione. 2 mesi
in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosa provenzale, si apre al naso con note di
frutta fresca, fragola e ciliegia. In bocca è sapido, vibrante,
atto ad esaltare le diverse sfaccettature della varietà di
partenza.