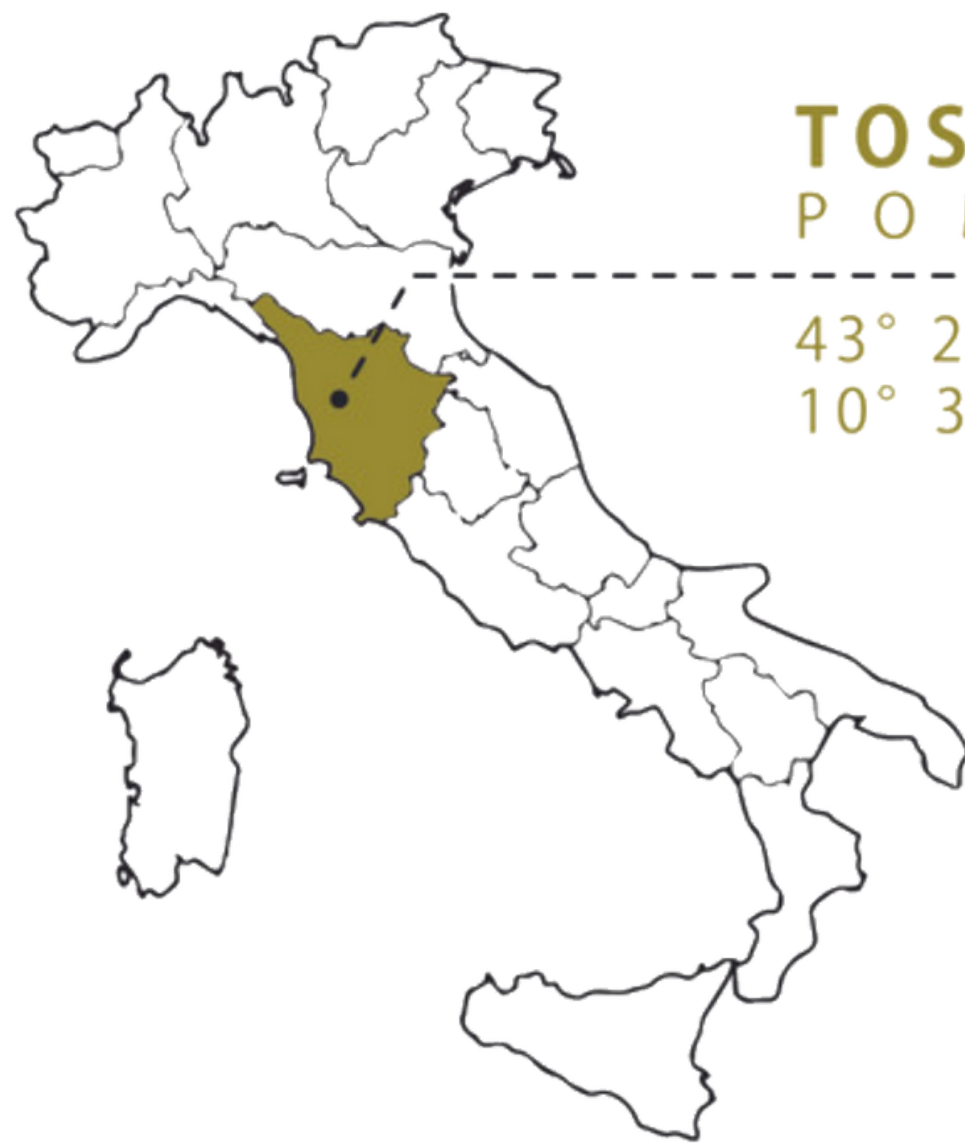




GIANNI MOSCARDINI



**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.