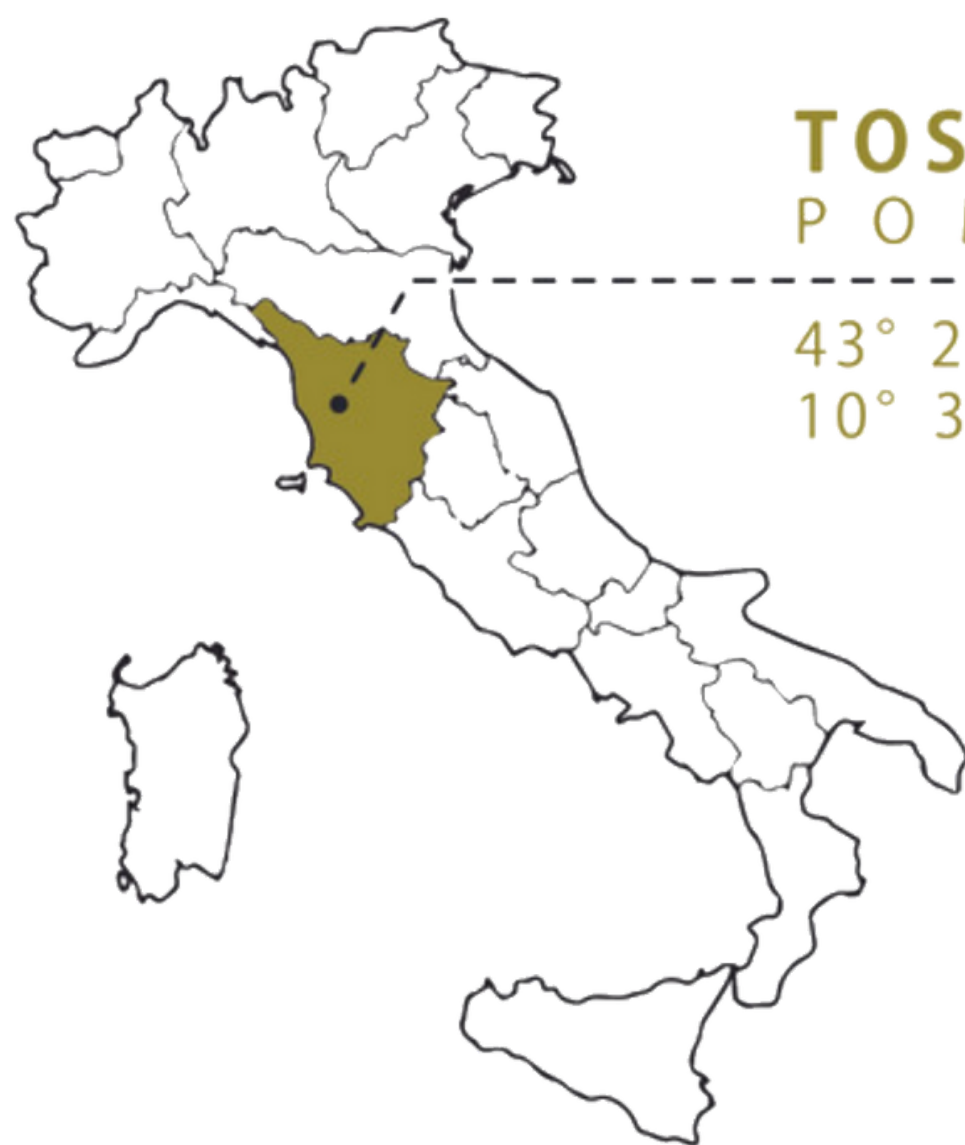


GIANNI MOSCARDINI



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

anno di fondazione 2008

estensione 17,5 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.

PENTEIO

Costa Toscana Rosato Ciliegiolo IGT



UVAGGIO

Ciliegiolo 100%

TIPO DI SUOLO

magmatico-vulcanico, argilloso, calcareo sedimentario

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.

GRADO ALCOLICO

12,5 %

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

7 400 (annata 2023)

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.

Da bere subito.

ABBINAMENTO

Crudità di mare, tapas, insalate con formaggi freschi, piatti vegetariani.