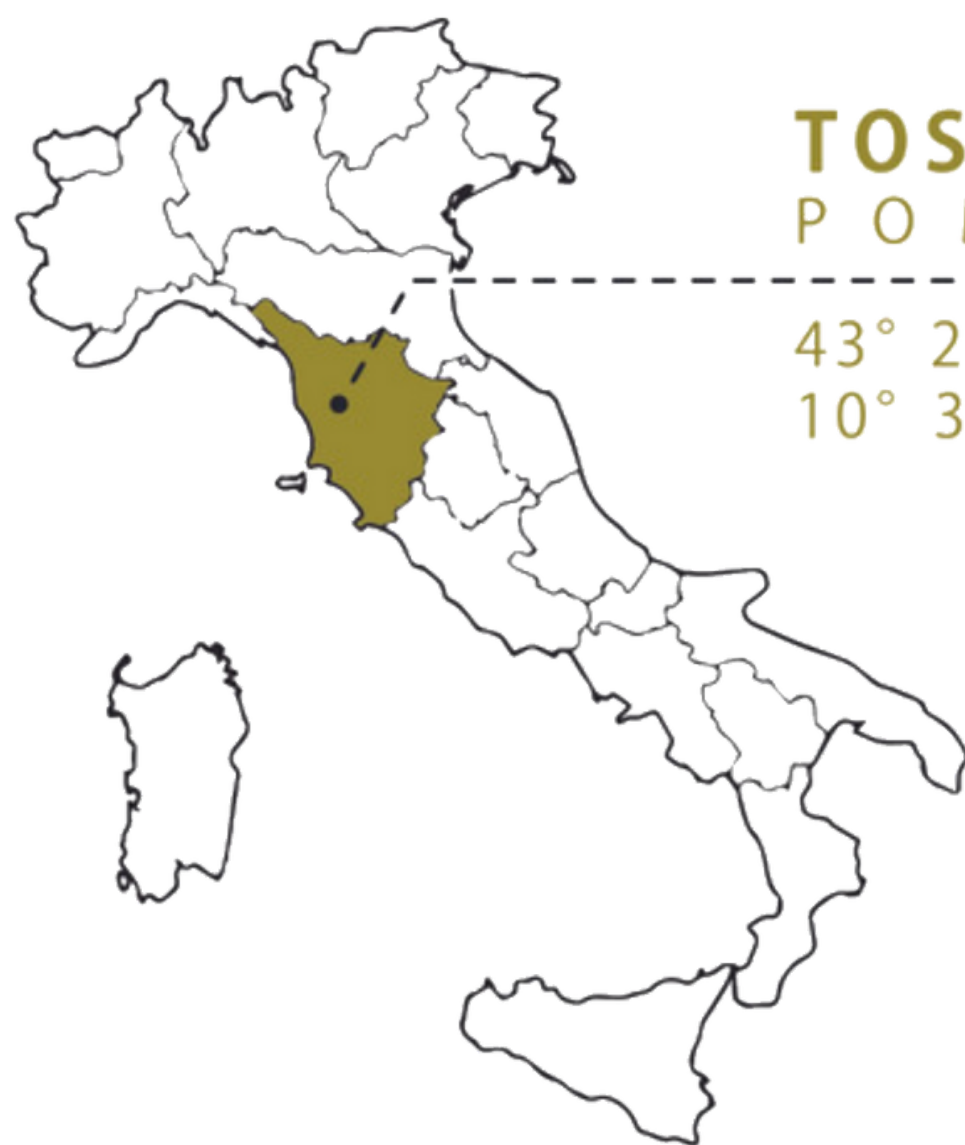




GIANNI MOSCARDINI



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, Ciliegiole,
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 Rosso IGT



UVAGGIO

Sangiovese 85%, Teroldego 15%

TIPO DI SUOLO

magmatico-vulcanico, calcareo sedimentario

VINIFICAZIONE

Le uve delle singole parcelle coltivate a Sangiovese e Teroldego sono raccolte manualmente, vinificate e affinate separatamente. La fermentazione avviene con lieviti indigeni ed a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

3-4 mesi in rovere per il Teroldego e per la metà del Sangiovese, 3-4 mesi in cemento per la parte restante del Sangiovese.

6 mesi in bottiglia.

GRADO ALCOLICO

13,5 %

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

20 000 (annata 2021)

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

4-5 anni

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un vino fresco, di pronta beva, di colore rosso rubino caratterizzato da sensazioni speziate e di frutti rossi maturi. Al palato appare piacevole e persistente.

ABBINAMENTO

Antipasti toscani misti, pizza, primi piatti di carne. Giocando con le temperature di servizio, può accompagnare anche la zuppa di pesce.