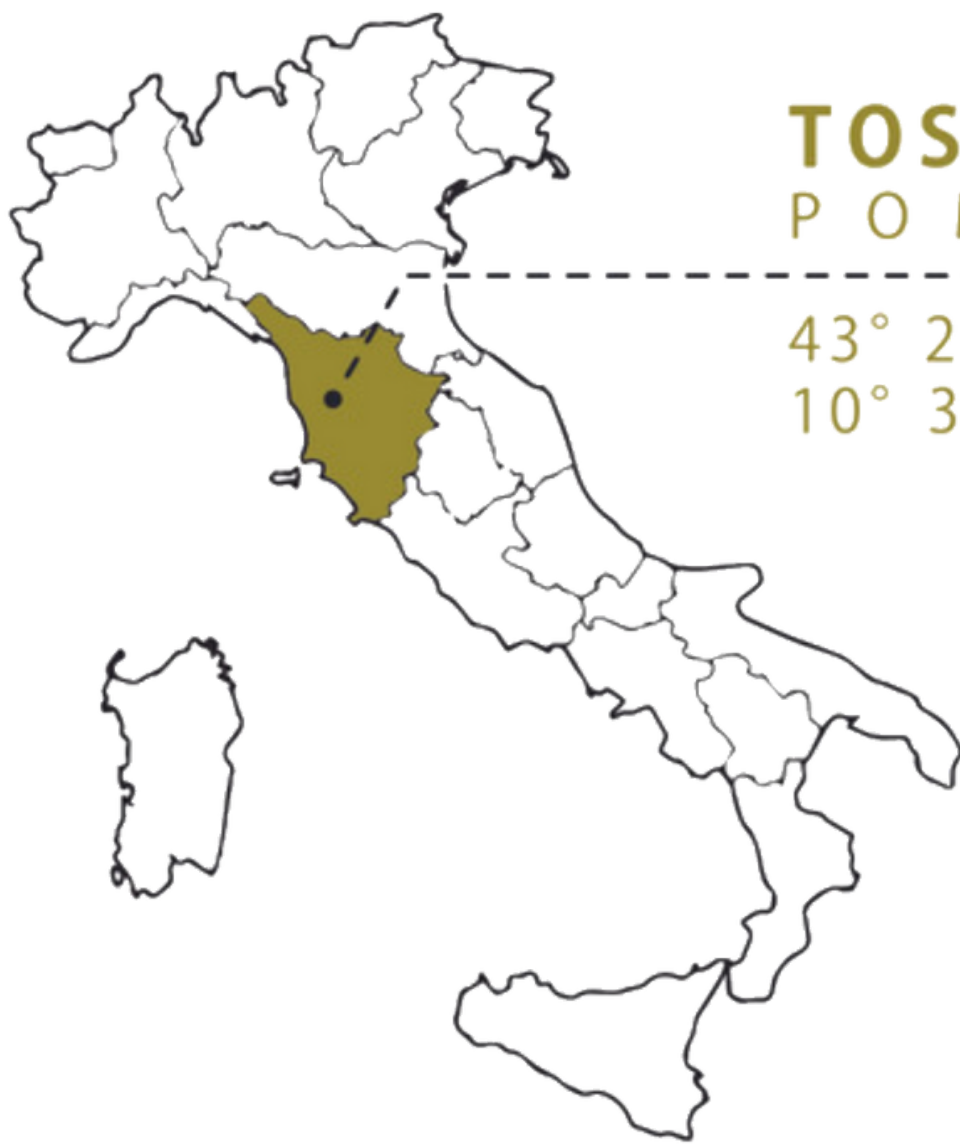




GIANNI MOSCARDINI



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.

SILENO

Costa Toscana Cabernet Franc IGT



UVAGGIO

Cabernet Franc 100%

TIPO DI SUOLO

vulcanico, calcareo sedimentario

VINIFICAZIONE

Le uve delle parcelle Campo al Pino e Riserva sono raccolte manualmente e vinificate e affinate separatamente. La fermentazione avviene in acciaio, con lieviti indigeni ed a temperatura controllata con introduzione di circa un 10% di grappolo intero per esaltare gli aromi e la freschezza dell'uva.

Macerazione per 10 giorni.

AFFINAMENTO

Varia a seconda della tipologia di suolo: tonneau di rovere francese di 2° e 3° passaggio e/o anfora di cocciopesto per 12 mesi.

Sosta in bottiglia per almeno 6 mesi.

GRADO ALCOLICO

14,5%

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

3 300 (annata 2022)

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Freschezza, acidità e finezza sono i punti cardine che caratterizzano questo vino.

L'equilibrio, presente già nella fase giovanile, si ottiene bilanciando un tannino fresco ma delicato con una forte espressione di frutta rossa e nera, matura ma croccante. La perfetta simbiosi tra parti morbide e parti dure, richiama la beva.

ABBINAMENTI

Formaggi di media stagionatura, primi piatti al sugo di carne, piatti a base di funghi.

PRIMA ANNATA PRODOTTA

2022