



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

Toscana Ciliegiolo IGT



UVAGGIO

Ciliegiolo 100%

TIPO DI SUOLO

magmatico-vulcanico, argilloso, calcareo sedimentario

VINIFICAZIONE

Le uve delle parcelle coltivate a Ciliegiolo 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 dell'andamento dell'annata, in funzione della tipologia di suolo. Negli ultimi anni ci siamo concentrati sulle anfore di cocciopesto, materiale che permette un leggero scambio con l'esterno ed esalta la parte aromatica.

GRADO ALCOLICO

13,5%

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

8 000 (annata 2020)

CAPACITA DI INVECCHIAMENTO

Puoi godere di questo vino anche 8-9 anni dalla vendemmia. Nella sua fase migliore si trova a 3-4 anni dalla vendemmia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dall'assemblaggio di un monovarietale nasce un vino di colore rosso rubino intenso, profumi di frutti maturi dai quali spicca quello della ciliegia, marasca e della fragola, tannini dolci, di ottima struttura ed

estrema

piacevolezza al palato.

ABBINAMENTI

Carni rosse con cottura alla griglia, zuppe di pesce con pomodoro.