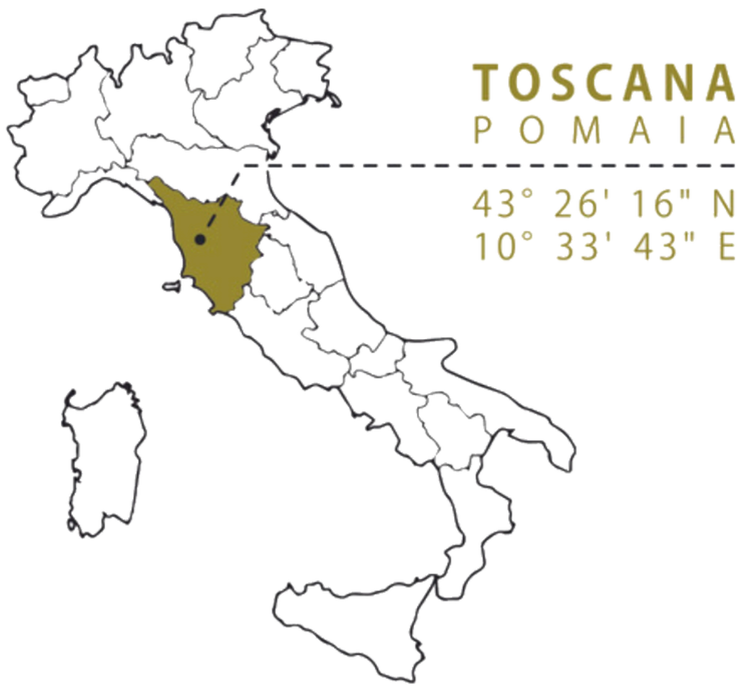
GIANNI MOSCARDINI



anno di fondazione 2008
estensione 17,5 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.

ARTUME
Costa Toscana Fiano IGT

UVAGGIO
Fiano di Avellino 85%, Vermentino 15%

TIPO DI SUOLO
magmatico-vulcanico

VINIFICAZIONE
Le uve provengono da specifici filari dell'appezzamento Campo al Pino. Le varietà sono vinificate separatamente. dopo una pressatura soffice delle uve, la fermentazione alcolica inizia in serbatoi di acciaio, con temperatura controllata e utilizzo di lieviti selezionati. Il completamento della fermentazione alcolica avviene in tonneau di rovere francese di 1° e 2° passaggio.

AFFINAMENTO
Minimo 6 mesi in tonneau di rovere francese sulle fecce nobili, con batonnage regolare.

GRADO ALCOLICO
13 %

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE
1 798 (annata 2023)

CAPACITA DI INVECCHIAMENTO
Fino 8-9 anni

PRIMA ANNATA PRODOTTA
2017

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Un vino di colore giallo paglierino dai riflessi dorati, con note di frutta bianca, vaniglia e spezie. Al palato è un vino ampio, fresco, con tratti sapidi e minerali
Sottili note di pietra focaia ed idrocarburo, caratterizzano una forte espressività varietale data dal
Fiano.

ABBINAMENTO
Piatti di pesce ricchi, anche alla griglia, paella, piatti con frutti di mare, carni bianche e pollame.