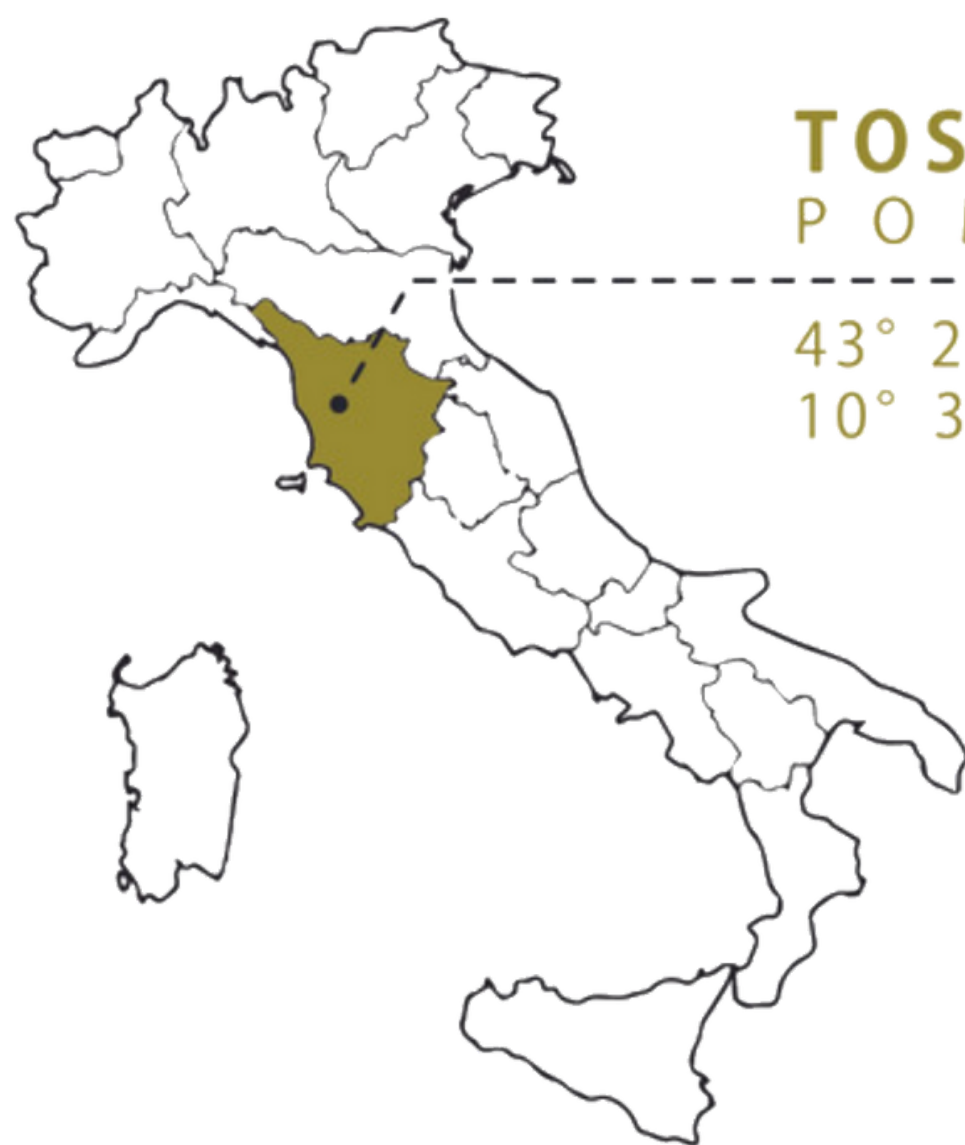


GIANNI MOSCARDINI



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.

ATTEONE

Montescudaio DOC



UVAGGIO

Cabernet Franc 100%

TIPO DI SUOLO

magmatico-vulcanico, calcareo-sedimentario

VINIFICAZIONE

Le uve degli appezzamenti Campo San Giovanni e Riserva sono raccolte manualmente. La produzione media di uva per pianta è di 600 grammi. Il processo di fermentazione avviene in acciaio, con lieviti indigeni ed a temperatura controllata. Una piccola percentuale delle uve viene fatta fermentare con grappolo intero. Macerazione per 10-12 giorni.

AFFINAMENTO

10 mesi in tonneau di rovere francese da 500 lt. e 8 mesi in bottiglia.

GRADO ALCOLICO

14,5 %

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

2 700 (annata 2019)

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dall'assemblaggio di un monovarietale nasce un vino di colore rosso rubino intenso con sentori di tabacco, cioccolato e frutti maturi. Al palato è ricco ed elegante con tannini dolci, di ottima struttura ed estrema piacevolezza. La fragranza e la freschezza di sentori primari, unite alla sapidità e alla persistenza, presuppongono un lungo percorso evolutivo.

ABBINAMENTO

Carne rossa con lunga cottura, brasati, cacciagione, formaggi stagionati.

PRIMA ANNATA PRODOTTA

2018