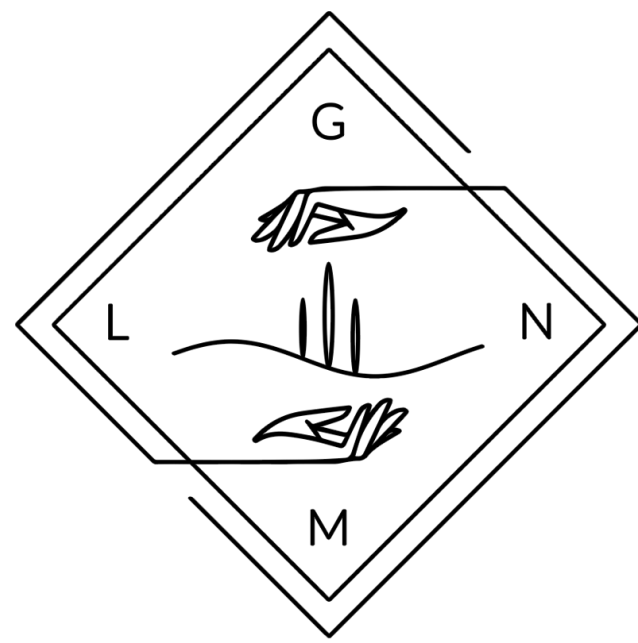
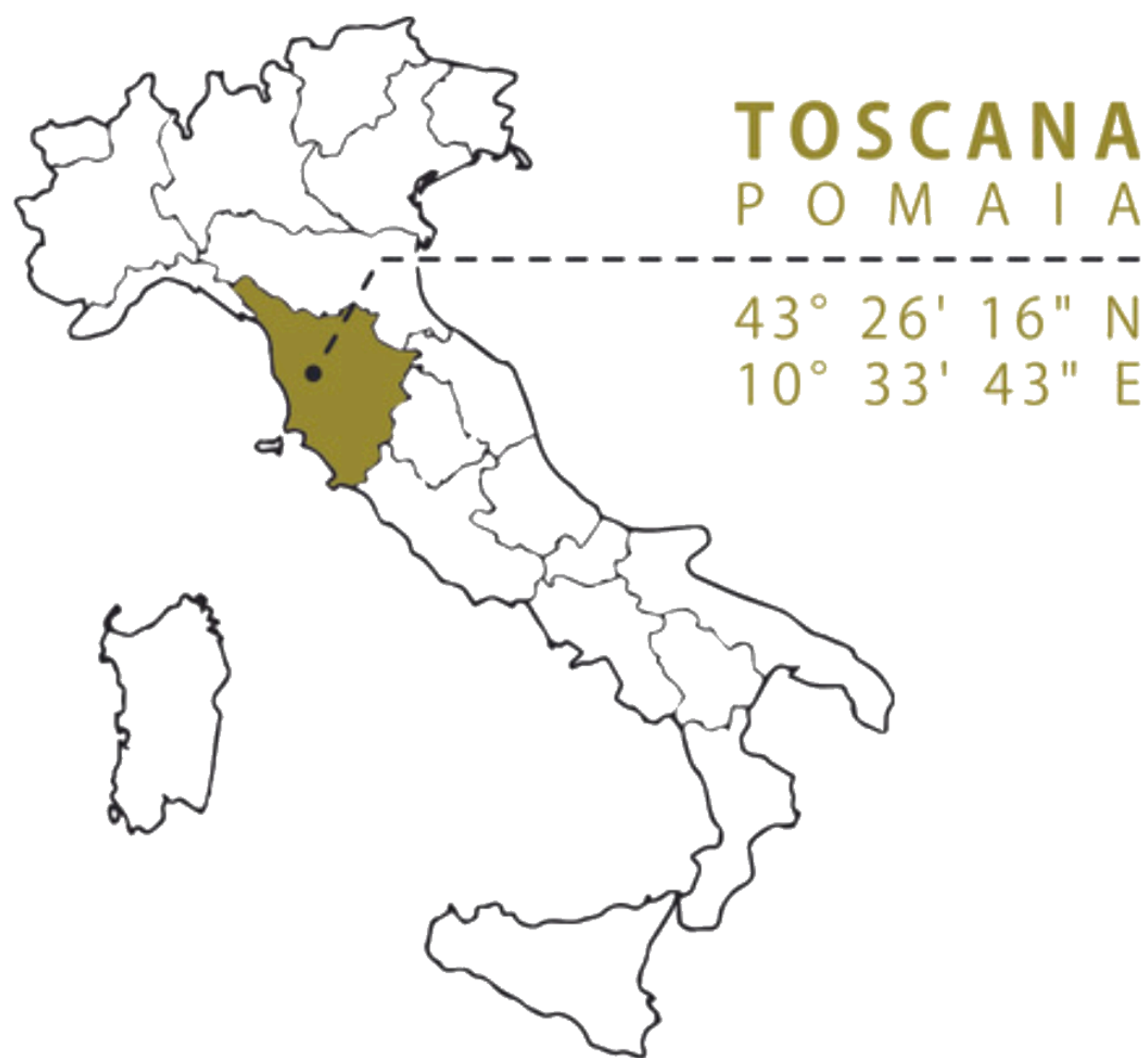




GIANNI MOSCARDINI



anno di fondazione 2008

estensione 17,5 ha



Vitigni:

Sangiovese, Merlot, Ciliegiolo,
Cabernet Franc, Teroldego,
Fiano, Vermentino, Verdicchio.



Agronomo: Gianni Moscardini

Enologo: Emiliano Falsini

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.

Costa Toscana Ciliegiolo IGT



UVAGGIO

Ciliegiolo 100%

TIPO DI SUOLO

magmatico-vulcanico, argilloso, calcareo sedimentario

VINIFICAZIONE

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

AFFINAMENTO

8 mesi in acciaio e anfora di cocciopesto,
2 mesi in bottiglia.

GRADO ALCOLICO

13,0 %

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

3 600 (annata 2024, prima annata prodotta)

CAPACITA DI INVECCHIAMENTO

2-3 anni

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino dal carattere autentico e immediato, esprime la purezza del frutto e la freschezza del varietale. Al naso sprigiona profumi di ciliegia, melograno e leggere note floreali. Vibrante, con tannini setosi e una piacevole mineralità donata dall'affinamento in cocciopesto.

ABBINAMENTO

Perfetto con piatti della tradizione toscana di media struttura: tagliere di salumi e formaggi freschi, pici al ragù bianco. Ottimo anche con piatti di cucina mediterranea come melanzane alla parmigiana o tonno scottato con erbe aromatiche.