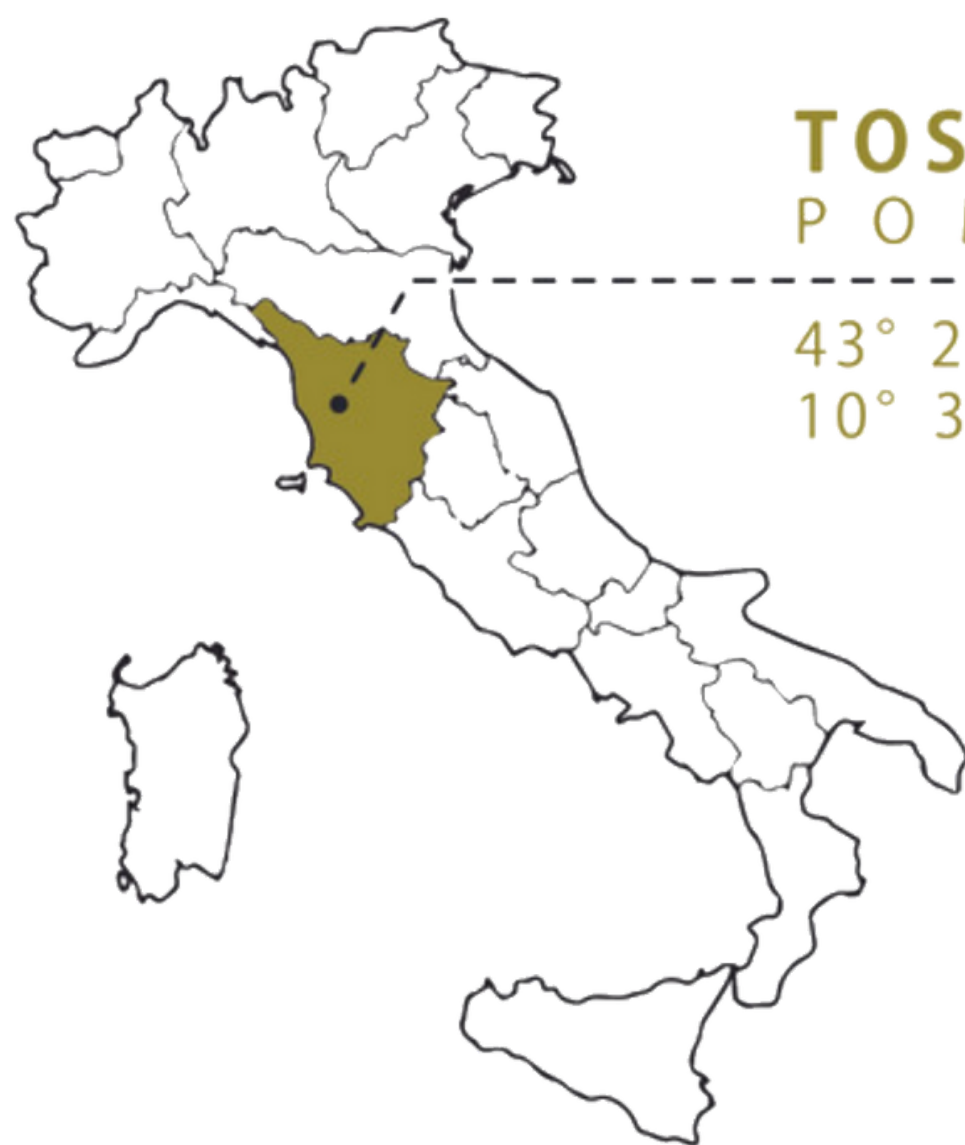


GIANNI MOSCARDINI



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 altipiano, 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 Setentrionale, a circa 30 km a nord di Bolgheri.

I terreni sono ubicati su un altipiano 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

single varietà e dell'esclusivo terroir.

PENTEIO

Costa Toscana Vermentino IGT



UVAGGIO

Vermentino 85%, Fiano 15%

TIPO DI SUOLO

magmatico-vulcanico, calcareo sedimentario

VINIFICAZIONE

Le uve coltivate a Vermentino e Fiano di Avellino sono raccolte manualmente e vinificate. Il processo di vinificazione inizia con una criomacerazione per circa 3-6 ore, segue una fermentazione in acciaio con aggiunta di lieviti selezionati a temperatura controllata di 16°C.

AFFINAMENTO

3-4 mesi in acciaio sulle fecce nobili. 2 mesi in bottiglia.

GRADO ALCOLICO

12,5 %

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

18 000 (annata 2022)

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un vino fresco, di colore giallo paglierino, che sprigiona sentori tipici di salvia, fiori di acacia e frutti tropicali. In bocca si caratterizza per la freschezza e la sapidità. Vino di struttura, che regala un'ottima persistenza gustativa. Nato dall'unione di due varietà con diverse caratteristiche che concorrono a raggiungere un ottimo equilibrio. Massimo di espressione aggiunge 2-3 anni dalla vendemmia.

ABBINAMENTO

Pasta alle vongole, insalata di mare al vapore, risotto alle verdure.