



GIANNI MOSCARDINI



TOSCANA P O M A I A

43° 26' 16" N
10° 33' 43" E

SATOR
MONTESCUDAIO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



**ANNO DI
FONDAZIONE**
2008

Gianni Moscardini si trova
nella Maremma
Settentrionale, a circa 30 km
a nord di Bolgheri.



ESTENSIONE TERRITORIO
13 Ha

I terreni sono ubicati su un
altopiano poco distante dal
paese di Pomaia e ricadono
all'interno del comprensorio
della DOC Montescudaio.



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

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.



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.

UVAGGIO
Sangiovese 85%, Teroldego 15%

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

AFFINAMENTO
3-4 mesi in rovere per il Teroldego e per la metà del Sangiovese, 3-4 mesi in cemento per la parte restante del Sangiovese. 6 mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Un vino fresco, di pronta beva, di colore rosso rubino caratterizzato da sensazioni speziate e di frutti rossi maturi. Al palato appare piacevole e persistente.
Giocando con le temperature di servizio, può accompagnare molteplici piatti, spaziando dalla zuppa di pesce a tradizionali primi piatti di carne.