



GIANNI MOSCARDINI



TOSCANA
P O M A I A

43° 26' 16" N
10° 33' 43" E

SATOR
TOSCANA ROSATO
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



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
Ciliegiolo 100%

VINIFICAZIONE
Le uve delle parcelle coltivate a Ciliegiolo sono raccolte manualmente effettuando due diversi passaggi a distanza di circa dieci giorni uno dall'altro. Quelle del primo passaggio sono destinate al Rosato, la pressatura è soffice e la decantazione è statica a freddo, la fermentazione del mosto limpido avviene in acciaio alla temperatura di 16°C con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO
3-4 mesi in cemento con i lieviti di fermentazione. 2 mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Di colore rosa provenzale, si apre al naso con note di frutta fresca, fragola e ciliegia. In bocca è sapido, vibrante, atto ad esaltare le diverse sfaccettature della varietà di partenza.