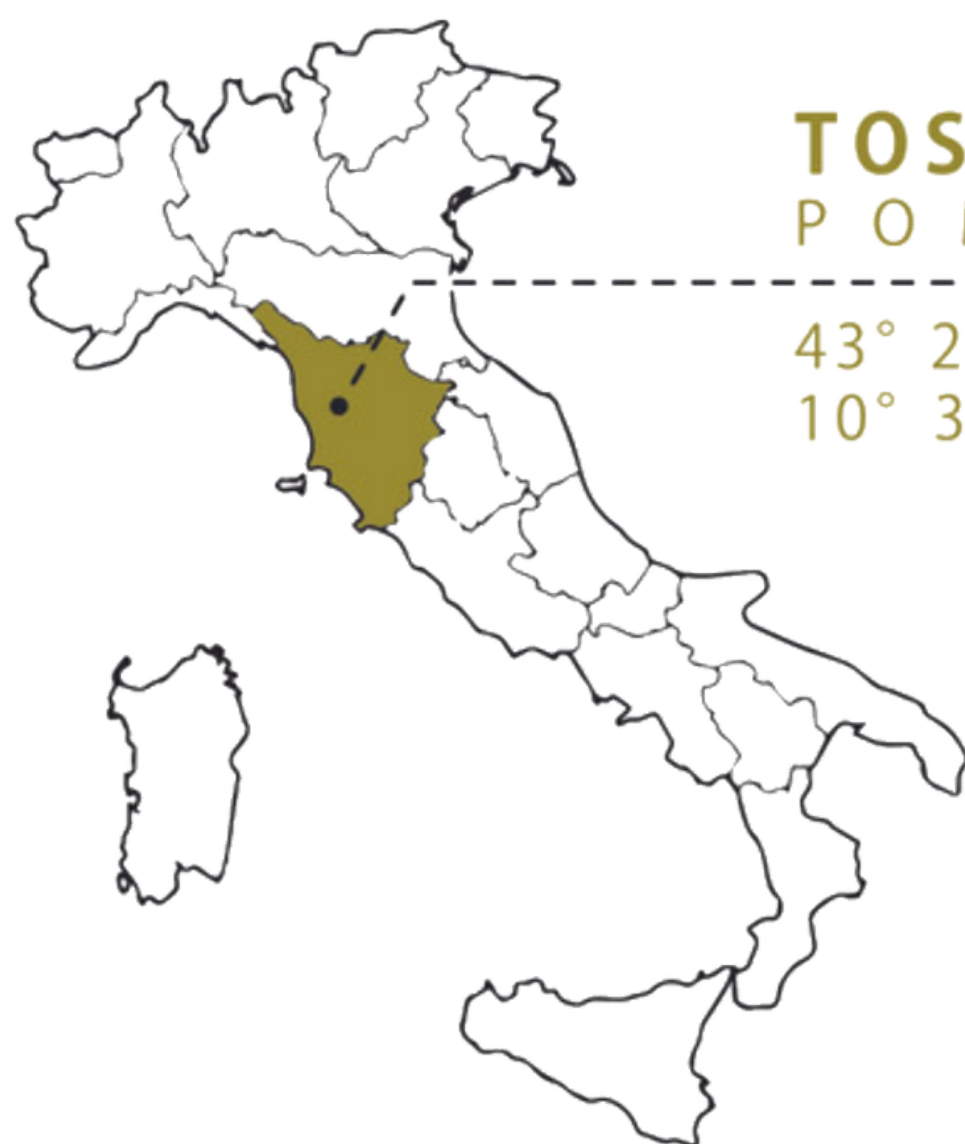


GIANNI MOSCARDINI



**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, Ciliegio, 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.

# Gianni Moscardini

## Costa Toscana Verdicchio IGT



**UVAGGIO**

Verdicchio 100%

**TIPO DI SUOLO**

magmatico-vulcanico

**VINIFICAZIONE**

Le uve provengono dall'appezzamento "Riserva", su terreno di origine magmatica-vulcanica. La fermentazione avviene in tonneau di rovere francese, con l'aggiunta di lieviti selezionati.

**AFFINAMENTO**

4 mesi in tonneau di rovere francese e 3 mesi in bottiglia.

**GRADO ALCOLICO**

13 %

**NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE**

1 700 (2023 - seconda annata prodotta)

**NOTE DI DEGUSTAZIONE**

Un vino dai colori giallo paglierino con riflessi dorati.

Sottili note minerali, vanno a delineare prima al naso e di conseguenza in bocca, un ottimo corpo. L'influenza del mare, dona sapidità e freschezza.

Si alternano sentori di fiori di campo, fruttato fresco di pera, per poi raggiungere l'inconfondibile retrogusto amaro, tipico di questa varietà.

**ABBINAMENTI**

Formaggi freschi, antipasti e primi piatti in bianco a base di crostacei, molluschi e mazzancolle. Carne bianca come pollo e tacchino.