



GIANNI MOSCARDINI



TOSCANA
P O M A I A

43° 26' 16" N
10° 33' 43" E

ARTUME
TOSCANA
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

Fiano di Avellino 65%, Vermentino 35%

VINIFICAZIONE

Le uve provengono da specifici filari dell'apezzamento Campo al Pino, le cui viti crescono su terreno di origine magmatica-vulcanica. Le varietà sono vinificate separatamente. La fermentazione avviene in barrique di rovere con lieviti selezionati e l'affinamento, sempre in barrique e sulle fecce fini, si protrae 10 mesi.

AFFINAMENTO

10 mesi in rovere. 8 mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un vino di colore giallo paglierino dai riflessi dorati, con note di frutta bianca, vaniglia e spezie. Al palato è un vino ampio, fresco, con tratti sapidi e minerali.

Sottili note di pietra focaia ed idrocarburo, caratterizzano una forte espressività varietale data dal Fiano.