



GIANNI MOSCARDINI



TOSCANA
P O M A I A

43° 26' 16" N
10° 33' 43" E

ATTEONE
MONTESCUDAIO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



UVAGGIO
Cabernet Franc 100%

VINIFICAZIONE

Le uve degli appezzamenti Campo San Giovanni e Riserva sono raccolte manualmente. La produzione media di uva per pianta è di 600 grammi. Il processo di vinificazione varia in base all'andamento climatico che ha interessato l'annata. Una piccola percentuale delle uve viene fatta fermentare con grappolo intero. In ogni caso la fermentazione avviene con lieviti indigeni ed a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

10 mesi in rovere francese da 500L. 8 mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dall'assemblaggio di un monovarietale nasce un vino di colore rosso rubino intenso con sentori di tabacco, cioccolato e frutti maturi. Al palato è ricco ed elegante con tannini dolci, di ottima struttura ed estrema piacevolezza. La fragranza e la freschezza di sentori primari, unite alla sapidità e alla persistenza, presuppongono un lungo percorso evolutivo.



ANNO DI FONDAZIONE
2008



ESTENSIONE TERRITORIO
13 Ha



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



AGRONOMO
Gianni Moscardini
ENOLOGO
Emiliano Falsini

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 e ricadono all'interno del comprensorio della DOC Montescudaio.

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.

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.