



GIANNI MOSCARDINI



TOSCANA
P O M A I A

43° 26' 16" N
10° 33' 43" E

SILENO
TOSCANA CILIEGIOLO
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 Ciliegiole sono raccolte manualmente effettuando due diversi passaggi a distanza di circa 10 giorni uno dall'altro. Quelle del primo passaggio sono destinate al Rosato, le altre che conferiscono nel Sileno, sono vinificate e affinate separatamente e seguono un processo di vinificazione che varia in base all'andamento climatico che ha interessato l'annata. In ogni caso la fermentazione avviene con lieviti indigeni ed a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

varia a seconda dell'andamento dell'annata, in funzione della tipologia di suolo, in assenza di un particolare programma prestabilito. A seconda delle potenzialità del prodotto post fermentazione, può avvenire in cocchiopesto, in cemento oppure in rovere francese.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dall'assemblaggio di un monovarietale nasce un vino di colore rosso rubino intenso, profumi di frutti maturi dai quali spicca quello della ciliegia, marasca e della fragola, tannini dolci, di ottima struttura e estrema piacevolezza al palato.