



GIANNI MOSCARDINI



TOSCANA
P O M A I A

43° 26' 16" N
10° 33' 43" E

SILENO
MONTESCUDAIO MERLOT
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



UVAGGIO
Merlot 100%

VINIFICAZIONE

Le uve delle singole parcelle coltivate a Merlot sono raccolte manualmente, vinificate e affinate separatamente. Il processo di vinificazione 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.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

I vini delle singole parcelle sono assemblati in percentuali diverse per ottenere il Sileno Merlot, di colore rosso rubino con note violacee, profumi di frutti rossi di bosco e balsamici, tannini dolci, elegante e persistente ma non invadente al palato. In bocca è immediato l'equilibrio tra le parti dure e le parti morbide.



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.