



GIANNI MOSCARDINI



**TOSCANA**  
P O M A I A

43° 26' 16" N  
10° 33' 43" E

# SILENO

MONTESCUDAIO SANGIOVESE  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



**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.

**UVAGGIO**  
Sangiovese 100%

**VINIFICAZIONE**  
Le uve delle singole parcelle sono raccolte manualmente, vinificate e affinate separatamente. Il processo di vinificazione varia in funzione dell'andamento climatico che ha interessato l'annata. La fermentazione avviene con lieviti indigeni condotta a temperatura controllata.

**AFFINAMENTO**  
6/8 mesi in rovere. 6 mesi in bottiglia.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE**  
Dall'unione di differenti parcelle nasce un vino di colore rosso rubino, con sentori di frutti rossi maturi, dalla mora di rovo alla fragola, con tannini vellutati, elegante e persistente ma non invadente al palato. Un Sangiovese fresco, con una forte bevibilità, frutto delle importanti escursioni termiche tra giorno e notte.