



GIANNI MOSCARDINI



TOSCANA
P O M A I A

43° 26' 16" N
10° 33' 43" E

SATOR
TOSCANA VERMENTINO
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

Vermentino 85%, Fiano 15%

VINIFICAZIONE

Le uve coltivate a Vermentino e Fiano di Avellino sono raccolte manualmente e vinificate. Il processo di vinificazione inizia con una criomacerazione per circa 3-6 ore, segue una fermentazione in acciaio con aggiunta di lieviti selezionati a temperatura controllata di 16°C.

AFFINAMENTO

3-4 mesi in acciaio sulle fecce nobili. 2 mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un vino fresco, di colore giallo paglierino, che sprigiona sentori tipici di salvia, fiori di acacia e frutti tropicali. In bocca si caratterizza per la freschezza e la sapidità. Vino di struttura, che regala un'ottima persistenza gustativa. Nato dall'unione di due varietà con diverse caratteristiche che concorrono a raggiungere un ottimo equilibrio.