

# RIFUGIO DEL VESCOVO

## Bianco Toscano IGT

Il Bianco Toscano "Rifugio del Vescovo" è il ritratto dei due vitigni a bacca bianca più rappresentativi della Toscana, quali il Trebbiano Toscano e la Malvasia Bianca. Le uve sono raccolte alla loro giusta epoca di maturazione, sottoposte ad una attenta vinificazione, con moderne tecnologie che escludono il contatto con l'ossigeno in tutte le fasi della vinificazione. Ciò ci permette di ottenere e preservare i caratteri originari delle due varietà.

Il vino si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al profumo risulta molto dolce e fruttato, al gusto emerge la nota di acidità e di freschezza tipica dei vitigni di origine.

Si abbina ad antipasti e primi piatti leggeri, ideale anche come aperitivo.



PASSIONE · ESPERIENZA · TEMPO  
PROLUNGATO · SAPIENZA · MATURO  
TRADIZIONE · RISCOPERTA



**BIANCO TOSCANO**

*Indicazione  
Geografica Tipica*

PASSIONE · ESPERIENZA · TEMPO  
PROLUNGATO · SAPIENZA · MATURO  
DEDIZIONE · COSTANTE · RISCOPERTA  
ENERGIA · TERRA · MODERNO · ANTICO  
TEMPO · REINTERPRETARE · TRADIZIONE

**RIFUGIO  
DEL VESCOVO**

**DENOMINAZIONE** Bianco Toscano IGT

**TIPO DI VINO** Bianco secco

**UVE** Trebbiano Toscano, Malvasia Bianca

**UBICAZIONE VIGNETI** Montespertoli, Castelfiorentino,  
Montaione, Gambassi Terme

**SUOLO** Argille Plioceniche

**FORMA DI ALLEVAMENTO** Guyot, Archetto toscano

**DENSITÀ DI IMPIANTO** 4500-5000 viti/ettaro

**ETÀ DEI VIGNETI** 10-20 anni

**RESA** 80 hl/ha

**DATA DELLA VENDEMMIA** Seconda decade di settembre

**AFFINAMENTO** Almeno 4 mesi in acciaio