

# RIFUGIO DEL VESCOVO

## Chianti Classico DOCG

È questo il prodotto che rappresenta il legame con la tradizione del luogo e con le caratteristiche del vitigno toscano per eccellenza, "il SANGIOVESE", che fa della Toscana una delle regioni viticole più famose al mondo. Le uve provenienti dal Comune di San Casciano in Val di Pesa, ove sono coltivati i vigneti dei nostri soci, vengono vendemmiate manualmente e vengono quindi vinificate con tecnologie all'avanguardia che tendono a limitare il contatto con l'ossigeno e ad esaltare tutte quelle che sono le caratteristiche di un Chianti Classico. A seconda delle annate le uve possono subire macerazioni lunghe anche 25-30 giorni. Il vino che se ne ottiene viene affinato in parte in botti di rovere per la durata di 12 mesi e in parte in acciaio.

Questo vino si presenta di un colore rubino intenso. Al naso è persistente con sentori di frutti rossi come la mora e il lampone e con una leggera nota di vaniglia data dal suo breve affinamento in piccole botti di rovere. Si accompagna a carni rosse e cacciagione.

**DENOMINAZIONE** Chianti Classico DOCG

**TIPO DI VINO** Rosso secco

**UVE** Sangiovese, Merlot

**UBICAZIONE VIGNETI** San Casciano

**SUOLO** Argillo-calcareo, Galestrico

**FORMA DI ALLEVAMENTO** Guyot, Archetto toscano, Cordone

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

**ETÀ DEI VIGNETI** 10-20 anni

**RESA** 52,5 hl/ha

**DATA DELLA VENDEMMIA** Ottobre

**AFFINAMENTO** In parte in legno e in parte in acciaio



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



## CHIANTI CLASSICO

*Denominazione di Origine  
Controllata e Garantita*

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

**RIFUGIO  
DEL VESCOVO**



GAMBERO ROSSO  
2020

ANNATA 2015