

RIFUGIO DEL VESCOVO

Chianti DOCG Riserva

Questo vino morbido e rotondo è la sintesi di un'accurata selezione delle migliori uve Sangiovese e Merlot coltivate nel Comune di Montespertoli e nei Comuni limitrofi. Il vino matura in botti, dove l'affinamento si protrae per almeno 12-15 mesi, cui seguono ulteriori 5 mesi in bottiglia.

La vinificazione avviene con tecnologie all'avanguardia che tendono a limitare il contatto con l'ossigeno ed ad esaltare tutte quelle che sono le caratteristiche di un Chianti. A seconda delle annate le uve possono subire macerazioni lunghe, anche 25-30 giorni.

Il vino che se ne ottiene si presenta di un colore rubino intenso con riflessi granati. Al naso è fragrante, fresco, speziato. Di sapore morbido, pieno e sapido, mediamente tannico, con un piacevole retrogusto molto elegante.

Vino che si abbina bene a grigliate miste di carne, pollame nobile e formaggi.

DENOMINAZIONE Chianti DOCG Riserva

TIPO DI VINO Rosso secco

UVE Sangiovese, Merlot

UBICAZIONE VIGNETI Tavarnelle, Montespertoli, Montaione, Gambassi Terme

SUOLO Argille Plioceniche

FORMA DI ALLEVAMENTO Guyot, Archetto toscano, Cordone

DENSITÀ DI IMPIANTO 4500-5000 viti/ettaro

ETÀ DEI VIGNETI 10-20 anni

RESA 63 hl/ha

DATA DELLA VENDEMMIA Settembre/Ottobre

AFFINAMENTO Almeno 12-15 mesi in botte



ANNATA 2015



ANNATA 2018