

RIFUGIO DEL VESCOVO

Chianti DOCG

È questo il prodotto che rende la Toscana una delle regioni viticole più famose al mondo, forte soprattutto di una lunga tradizione affinata negli anni. Le uve provengono dai Comuni di Montespertoli, Gambassi Terme e dai numerosi Comuni limitrofi, nei quali sono coltivati oltre 1.000 ettari di vigneti dei nostri soci. Una superficie che ci consente di essere i primi produttori al mondo di Chianti. La vinificazione avviene 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.

Il vino che si ottiene presenta un colore rubino intenso. Al naso predominano i sentori di frutti rossi come la mora e il lampone con ricordi di mammola e giaggiolo.

Di sapore pieno e sapido, moderatamente tannico, con un piacevole retrogusto di frutti rossi. Vino che si abbina bene a grigliate miste di carne, pollame nobile e formaggi.

DENOMINAZIONE Chianti DOCG

TIPO DI VINO Rosso secco

UVE Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera, Colorino e 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 6 mesi in acciaio

