

RIFUGIO DEL VESCOVO

Rosato Toscana IGT

Il Rosato Toscana “Rifugio del Vescovo” nasce da una vinificazione in bian-co delle migliori uve Sangiovese provenienti dai vigneti posti sui più alti versanti delle nostre colline. Una breve macerazione a freddo per 5-6 ore, a seconda delle annate, produce un mosto con la giusta intensità di colore ma senza note astringenti che, sottoposto a successiva chiarifica e fermentazione a temperatura controllata ci permette di ottenere questo vino. Alla vista si presenta di un colore rosa brillante intenso. Al naso è fresco con sentori di frutti rossi. Al palato emerge la nota di acidità e di sapidità con un retrogusto gradevole e fruttato. Si accompagna ad antipasti di salumi, primi piatti, secondi leggeri e pesce in genere.



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



ROSATO

Toscana
IGT

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

**RIFUGIO
DEL VESCOVO**

DENOMINAZIONE Rosato Toscana IGT

TIPO DI VINO Rosato secco

UVE Sangiovese

UBICAZIONE VIGNETI San Casciano, Tavarnelle,
Montespertoli

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 Terza decade di settembre

AFFINAMENTO Almeno 4 mesi in acciaio