

# RIFUGIO DEL VESCOVO

## Rosso Toscano IGT

Il Rosso Toscano "Rifugio del Vescovo" nasce da uve Sangiovese, Colorino e Malvasia Nera che, in seguito ad un diradamento verde, vengono raccolte alla loro giusta epoca di maturazione e vinificate con tutte le tecnologie necessarie che permettono l'esaltazione dei caratteri tipici dei vitigni di origine, ottenendo così un prodotto leggero e beverino.

Il vino si presenta di un colore rubino intenso. Al profumo è ampio e complesso con ricordi di frutti rossi e confettura. In bocca è rotondo, di buon corpo, con un leggero retrogusto di frutta matura. Ideale come vino da tutto pasto.



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



**ROSSO TOSCANO**

*Indicazione  
Geografica Tipica*

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

**RIFUGIO  
DEL VESCOVO**

**DENOMINAZIONE** Rosso Toscano IGT

**TIPO DI VINO** Rosso secco

**UVE** Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Malvasia Nera

**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** 80hl/ha

**DATA DELLA VENDEMMIA** Settembre/Ottobre

**AFFINAMENTO** Almeno 4 mesi in acciaio