

RIFUGIO DEL VESCOVO

Sangiovese IGT

Vino monovarietale da uve Sangiovese, raccolte a completa maturazione e vinificate nel rispetto delle caratteristiche varietali del vitigno per ottenere un vino giovane e fresco.

Colore rubino vivace, dal profumo tipico con aroma complesso floreale con sentore di mammola, giaggiolo e violetta, arricchito da note di ciliegia nera.

In bocca la presenza di un tannino dolce assieme alla mineralità danno lunghezza e sapidità.

Gli abbinamenti ideali del vanno dai primi piatti ai sughi di carne, alle carni rosse alla griglia e al forno.



SUDORE · CORAGGIO · AMICIZIA
SOGNO · PERSEVERANZA · MATURO
TRADIZIONE · RISCOPERTA



SANGIOVESE

Toscana
IGT

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

**RIFUGIO
DEL VESCOVO**

DENOMINAZIONE Sangiovese IGT

TIPO DI VINO Rosso secco

UVE Sangiovese

UBICAZIONE VIGNETI Gambassi Terme, Montaione, Montespertoli

SUOLO Argille Plioceniche

FORMA DI ALLEVAMENTO Guyot, Archetto toscano, Cordone

DENSITÀ DI IMPIANTO 4.500 - 5.000 /ettaro

ETÀ DEI VIGNETI 10 - 20 anni

RESA 80hl/ha

DATA settembre - ottobre

AFFINAMENTO 3 mesi in cemento e 4 mesi in acciaio



ANNATA 2022