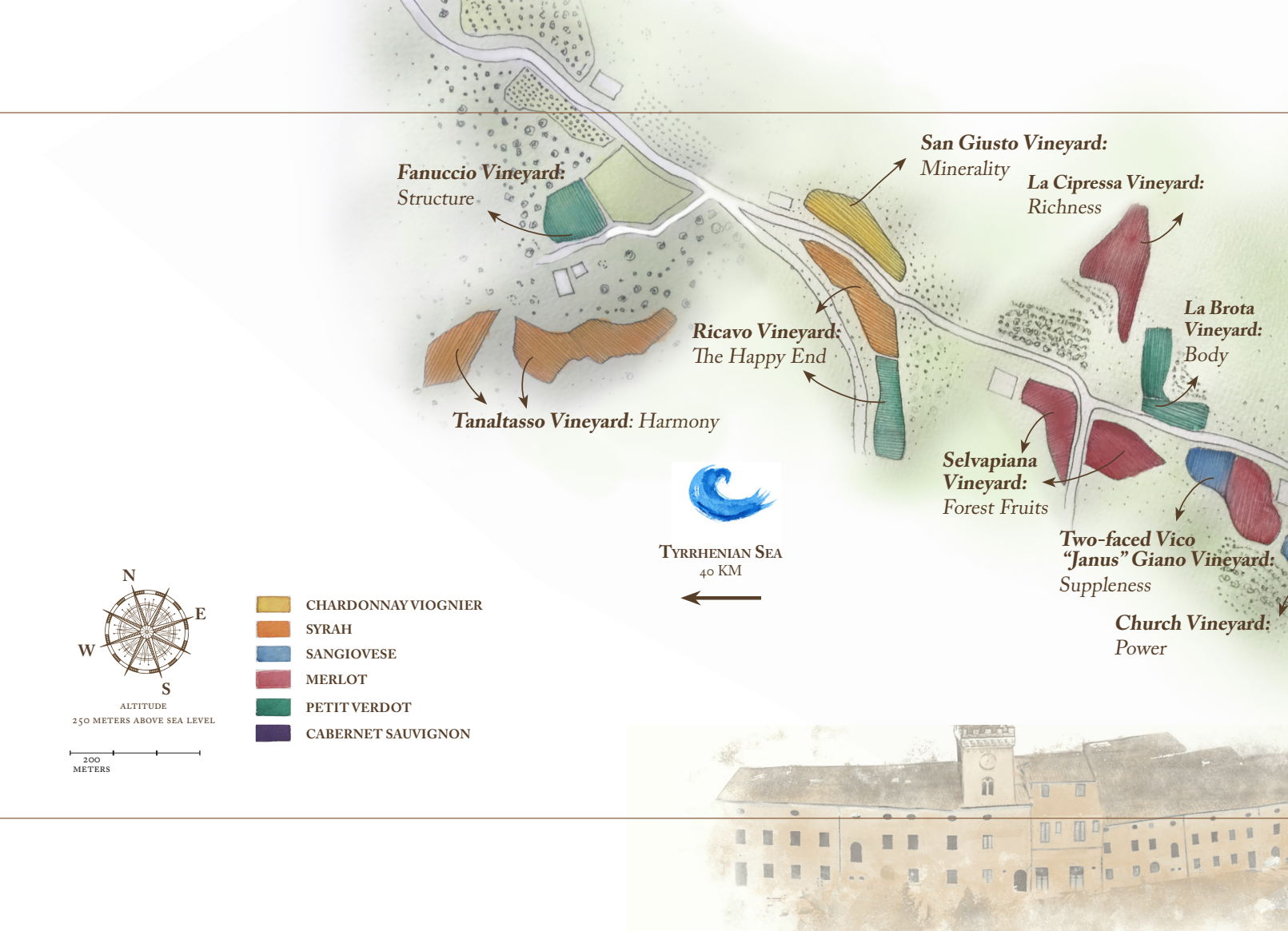
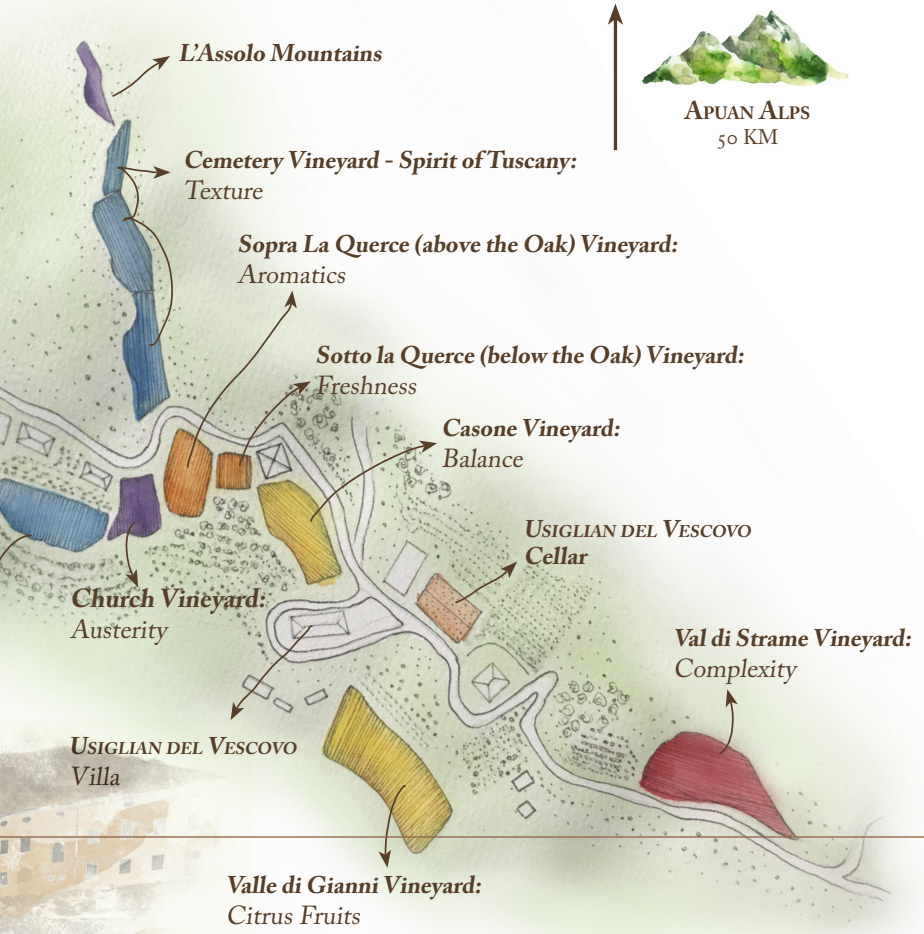


USIGLIAN DEL VESCOVO

WWW.USIGLIANDELVESCOVO.IT


Fanuccio Vineyard:
Structure
San Giusto Vineyard:
Minerality
La Cipressa Vineyard:
Richness
La Brota Vineyard:
Body
Ricavo Vineyard:
The Happy End
Tanaltasso Vineyard: Harmony
Selvapiana Vineyard:
Forest Fruits
Two-faced Vico "Janus" Giano Vineyard:
Suppleness
Church Vineyard:
Power
Tyrrhenian Sea
40 KM
N
E
W
S
ALTITUDE
250 METERS ABOVE SEA LEVEL
200 METERS
CHARDONNAY VIOGNIER
SYRAH
SANGIOVESE
MERLOT
PETIT VERDOT
CABERNET SAUVIGNON

USIGLIAN DEL VESCOVO SOULS







USIGLIAN DEL VESCOVO

LA NOSTRA STORIA

Situata sulle dolci colline della Valdera, all'interno del comune di Palaia, Usiglian del Vescovo deve il suo nome alla contesa che ebbe luogo nell'XI secolo, e che vide come protagonisti il Vescovo di Pisa e quello di Lucca.
A quest'ultimo spettò il possesso di Palaia, mentre al suo rivale fu assegnata la proprietà del feudo di Usigliano; a tale epoca risale l'omonimo castello.
Nel corso dei secoli Usigliano ha mantenuto la sua identità di piccolo e operoso borgo agricolo. Oggi la tenuta si estende su circa 160 ettari dei quali circa 25 dedicati a vigneto e circa 15 a uliveto.
Al centro si colloca la villa di Usigliano, residenza padronale alla quale facevano riferimento l'insieme dei poderi e dei castelli disseminati nella proprietà, e dai quali traggono oggi il nome i vigneti di Usigliano.
Questi si ergono su terreni caratteristici per la fortissima presenza di sabbia e di fossili marini, a 250 metri sopra il livello del mare.
La loro posizione garantisce un microclima particolarmente favorevole ad una produzione vitivinicola di qualità. Le nostre viti godono quindi di un terroir particolare che conferisce sapidità e freschezza ai vini prodotti.

OUR HISTORY

Located on the gentle hills of Valdera in the municipality of Palaia, Usiglian del Vescovo owes its name to a dispute dating back to the 1100s between the Bishop of Pisa and that of Lucca (Bishop is Vescovo in Italian). Palaia belonged to the latter, while his rival had been assigned the property of the fief of Usigliano; the castle of the same name also dates back to those years.
Usigliano has maintained its identity as a small and industrious agricultural village over the centuries. Today the estate covers about 160 hectares, of which about 25 are vineyards and about 15 olive groves. The manor house of Usigliano is located in the centre of the estate, with all the farms and castles scattered throughout the hill, which give the vineyards of Usigliano their name today.
Our vineyards stand on soils characterised by a noticeable presence of sand and marine fossils, 250 metres above sea level.
Their position ensures a particularly favourable microclimate for wine production of the finest quality. Our vines therefore benefit from a particular terroir that gives wines a special flavour and freshness.

UNSERE GESCHICHTE

Auf den sanften Hügeln des Valdera in der Gemeinde Palaia gelegen, verdankt Usiglian del Vescovo seinen Namen der Auseinandersetzung im elften Jahrhundert zwischen dem Bischof von Pisa und jenem von Lucca. Letzterer hatte Anspruch auf den Besitz von Palaia, während sein Rivale das Eigentum des Lehens von Usigliano erhielt. Aus dieser Zeit stammt die gleichnamige Burg. Usigliano hat im Laufe der Jahrhunderte seine Identität als kleines und arbeitssames Bauerndorf beibehalten.
Heute erstreckt sich das Anwesen über rund 160 Hektar, von denen etwa 25 Hektar mit Weinbergen und etwa 15 Hektar mit Olivenhainen bepflanzt sind. Im Zentrum des Anwesens befindet sich die Villa Usigliano, das Herrenhaus, auf das sich ursprünglich alle über das Landgut verteilten Bauernhöfe und Schlösser bezogen haben und von dem die Weinberge von Usigliano heute ihren Namen haben. Diese befinden sich auf Böden mit starker Präsenz von Sand und Meeresfossilien 250 Meter über dem Meeresspiegel. Ihre Lage gewährleistet ein für die Erzeugung von Qualitätsweinen besonders günstiges Mikroklima. Unsere Reben profitieren somit von einem besonderen Terroir, das den erzeugten Weinen Geschmack und Frische verleiht.



LA FILOSOFIA AZIENDALE

Usiglian del Vescovo incentra la sua produzione intorno a tre pilastri: è convintamente biologica, sicuramente etica e fortemente sostenibile. Ci prendiamo cura dei vigneti manualmente per garantire il livello occupazionale e per tenere sempre alta l'asticella della qualità, affidandoci ai metodi della tradizione, ma tenendo anche ben presente l'innovazione.
La nuova cantina rispecchia questa filosofia, proponendosi come un mix accurato tra tecnologie innovative e sapere antico. Oggi ci sentiamo custodi di questo territorio meraviglioso: per noi è un autentico privilegio.

OUR COMPANY PHILOSOPHY

The production of Usiglian del Vescovo is centred on three pillars: it is decidedly organic, entirely ethical and highly sustainable. We take care of the vineyards by hand to ensure employment and to always keep the quality bar high, relying on traditional methods, but also keeping innovation in mind.
Our new winery reflects this philosophy as a careful combination of innovative technologies and ancient knowledge. Today we consider ourselves guardians of this wonderful land: a real privilege.

UNSERE UNTERNEHMENSPHILOSOPHIE

Usiglian del Vescovo stützt seine Weinherstellung auf drei Säulen: Es ist überzeugt biologisch, ethisch und nachhaltig.
Wir bewirtschaften die Weinberge von Hand, um das Beschäftigungsniveau sicherzustellen und die Qualität hoch zu halten, indem wir uns auf traditionelle Methoden stützen, aber auch die Innovation berücksichtigen.
Die neue Weinkellerei ist Ausdruck dieser Philosophie und präsentiert sich als eine genaue Mischung aus innovativer Technologie und altem Wissen.
Heute fühlen wir uns wie die Hüter dieses wunderbaren Gebiets: Es ist ein echtes Privileg für uns.





BIO E SOSTENIBILITÀ

La nostra concezione di biologico? Prende forma attraverso la cura dei vigneti secondo i principi dell'agricoltura Bio. Significa che ci sforziamo di preservare la fertilità dei suoli, per i nostri vini e per le generazioni future che vivranno questa terra. Crediamo fortemente che nella biodiversità, così ricca ad Usiglian del Vescovo, si nasconda il segreto per produzioni buone, sane e giuste.
Oltre ai vigneti, curiamo anche i vini e la nostra immagine facendo ricorso a materiali il più possibile riciclati, riciclabili e sostenibili.

ORGANIC AND SUSTAINABLE

Our conception of organic? It takes shape through the care of our vineyards according to the principles of organic farming. It means that we strive to preserve the fertility of the soil for our wines and for future generations who will live in this land. We strongly believe that the secret for a good, healthy and fair production hides in biodiversity, that is so plentiful at Usiglian del Vescovo.
In addition to the vineyards, we also take care of our wines and image using materials that are as recycled, recyclable and sustainable as possible.

BIO UND NACHHALTIGKEIT

Was wir unter „biologisch" verstehen? Es konkretisiert sich durch die Pflege der Weinberge nach den Grundsätzen des ökologischen Landbaus.
Es bedeutet, dass wir danach streben, die Fruchtbarkeit der Böden, für unsere Weine und für zukünftige Generationen zu bewahren, die unseren Globus bewohnen. Wir sind der festen Überzeugung, dass die biologische Vielfalt, die in Usiglian del Vescovo so reichhaltig ist, das Geheimnis einer guten, gesunden und fairen Weinherstellung ist. Neben den Weinbergen pflegen wir auch unsere Weine und unser Image, indem wir Materialien verwenden, die so recycelt, recycelbar und nachhaltig wie möglich sind.





USIGLIAN
DEL VESCOVO

I NOSTRI VINI
OUR WINES
UNSERE WEINE

MilleEsettantotto

IGT COSTA TOSCANA BIANCO



Il 1078 è la data in cui Matilde di Canossa donò il feudo di Usigliano al Vescovo di Lucca, cambiandone il nome per sempre in Usiglian del Vescovo. Con questo vino, sintesi tra tradizione e innovazione, intendiamo rendere omaggio a quell'evento e alla storia millenaria di Usiglian del Vescovo. Un vino che saprà conquistarvi, anno dopo anno, con il suo carattere unico, scaturito dall'affinamento in barriques e anfore.

VINIFICAZIONE

Il MilleEsettantotto si ottiene dalla pressatura soffice dei grappoli interi di Chardonnay e Viognier.
Dopo una breve macerazione delle bucce, le uve vengono sottoposte ad una decantazione naturale
e il mosto viene avviato alla fermentazione.
Il MilleEsettantotto viene poi affinato in piccole botti di rovere e successivamente in anfore di cocciopesto.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Nel bicchiere, il MilleEsettantotto mostra il suo colore giallo pallido vivo con sfumature verdi. Bouquet fine e complesso. In bocca rivela un'armonia di note fresche e dolci unite ad un corpo e una persistenza considerevoli. Questo vino è destinato ad avere una notevole evoluzione nel tempo.

ABBINAMENTI

Adatto a piatti raffinati e speziati a base di frutti di mare, piatti a base di tartufo bianco e risotti ai funghi. È perfetto anche con le carni bianche.

Matilde di Canossa donated the fief of Usigliano to the Bishop of Lucca in 1078, changing its name to Usiglian del Vescovo forever. With this wine, a combination of tradition and innovation, we intend to pay tribute to that event and to the millenary history of Usiglian del Vescovo. A wine that will know how to win you over year after year with its unique character resulting from ageing in barriques and amphorae.

VINIFICATION

MilleEsettantotto is obtained by soft pressing whole bunches of Chardonnay and Viognier. After a brief maceration of the skins, the grapes are naturally decanted and the must begins to ferment. MilleEsettantotto is aged in small oak barrels and then in cocciopesto amphorae.

TASTING NOTES

In the glass, MilleEsettantotto has a bright, pale-yellow colour with green shades. It has a fine and complex bouquet. In the mouth it reveals a harmony of fresh and sweet notes combined with a considerable body and persistence.
This wine is destined to remarkably evolve over time.

PAIRINGS

Suitable for refined and spiced seafood dishes, white truffle dishes and mushroom risottos. It is also ideal with white meats.

Im Jahr 1078 schenkte Matilde di Canossa dem Bischof von Lucca das Lehen Usigliano und nannte es für immer Usiglian del Vescovo. Dieser Wein ist eine Synthese aus Tradition und Innovation und soll dieses Ereignis und die tausendjährige Geschichte des Usiglian del Vescovo würdigen. Ein Wein, der Jahr für Jahr durch seinen einzigartigen Charakter besticht, welcher durch die Reifung in Barriques und Amphoren entsteht.

WEINBEREITUNG

MilleEsettantotto wird durch sanftes Pressen der ganzen Trauben von Chardonnay und Viognier erzeugt.
Nach einer kurzen Mazeration der Schalen werden die Trauben auf natürliche Weise dekantiert und der Most wird zur Gärung gebracht. Der MilleEsettantotto reift dann in kleinen Eichenfässern und anschließend in Steingutamphoren.

GESCHMACKSNOTEN

Im Glas zeigt der MilleEsettantotto seine leuchtend hellgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Feines und komplexes Bukett. Im Mund offenbart er eine Harmonie frischer und süßer Noten, kombiniert mit einem bemerkenswerten Körper und Persistenz. Dieser Wein erfährt mit der Zeit eine bemerkenswerte Entwicklung.

SERVIERVORSCHLÄGE

Geeignet für raffinierte und würzige Meeresfrüchtegerichte, Gerichte mit weißem Trüffel und Pilzrisotto. Er passt auch ausgezeichnet zu weißem Fleisch.

MilleOttantatre

IGT COSTA TOSCANA ROSSO
PETIT VERDOT



Il 1083 fu presumibilmente l'anno in cui la produzione di vino rese Usiglian del Vescovo indipendente per il vino da messa. Per ricordare questa volontà di indipendenza, nel pieno rispetto dello spirito di quel periodo, abbiamo chiamato il nostro vino con quella data, 1083, legandolo emotivamente al nostro desiderio di rendere omaggio a un territorio tanto antico quanto unico.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a mano sono trasportate in cantina, dove vengono diraspate, selezionate attraverso un tappeto di cernita vibrante e infine pigiate. Segue la fermentazione alcolica che avviene all'interno di tini troncoconici in rovere, con la macerazione di 15-20 giorni, a seconda dell'annata. Il vino viene affinato in tonnaux e bottiglia fino a completa maturazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore profondo con sfumature violacee.
Al naso si presenta molto intenso, balsamico e complesso, con evidenze di mora e mirtillo, il lungo affinamento determina le note terziarie di caffè, cioccolato e spezie. Al palato ha un ingresso caldo e avvolgente con una imponente struttura tannica. Finale molto persistente con una piacevole fruttuosità.

ABBINAMENTI

Ottimo con formaggi a pasta dura, sughi di cacciagione, carni rosse in umido, selvaggina al tegame, cinghiale in salmì. La sua complessità e la sua unicità lo rendono ideale anche come vino "da meditazione".

1083 was presumably the year in which Usiglian del Vescovo independently produced wine for the Catholic Mass. To commemorate this desire for independence in the utmost respect of the spirit of that period, we named our wine with that precise year, emotionally connecting it to our desire to pay homage to an ancient and unique land.

VINIFICATION

The grapes are harvested by hand and carried to the cellar, where they are destemmed, selected through a vibrating sorting table and finally crushed.
The alcoholic fermentation takes place inside truncated-conical oak vats, with a maceration of 15-20 days, depending on the vintage. The wine is refined in tonneaux and bottles until completely aged.

TASTING NOTES

Deep colour with purple shades.
Its nose is very intense, balsamic and complex, with blackberry and blueberry notes, while the long ageing determines the tertiary notes of coffee, chocolate and spices. On the palate it has a warm and enveloping entrance with an impressive tannic structure.
Very persistent finish with a pleasant fruitiness.

PAIRINGS

Excellent with hard cheeses, sauces made with game, stewed red meats, pan-cooked wild game, stewed wild boar. Its complexity and uniqueness make it ideal also as a "meditation" wine.

1083 soll das Jahr gewesen sein, in dem die Weinproduktion Usiglian del Vescovo für den Altarwein freigab. Um an dieses Streben zu erinnern, haben wir unseren Wein nach diesem Datum, 1083, benannt und damit emotional mit unserem Wunsch verbunden, ein ebenso altes wie einzigartiges Gebiet zu huldigen.

WEINBEREITUNG

Die handgelesenen Trauben werden in den Weinkeller transportiert, wo sie entrappt, durch einen vibrierenden Sortierteppich selektiert und schließlich gepresst werden.
Es folgt die alkoholische Gärung, die in konischen Eichenfässern stattfindet, bei der die Mazeration je nach Jahrgang 15-20 Tage dauert. Der Wein wird bis zur vollständigen Reifung in Tonnagen und Flaschen ausgebaut.

GESCHMACKSNOTEN

Tiefe Farbe mit violetten Reflexen.
In der Nase ist er sehr intensiv, balsamisch und komplex, mit Anklängen von Brombeere und Heidelbeere. Die lange Reifung bestimmt die tertiären Noten von Kaffee, Schokolade und Gewürzen. Am Gaumen ist er warm und einhüllend mit einer imposanten Tanninstruktur.
Sehr anhaltender Abgang mit angenehmer Fruchtigkeit.

SERVIERVORSCHLÄGE

Hervorragend zu Hartkäse, Wildsoßen, geschmortem rotem Fleisch, gebratenem Wild, Wildschweinbraten. Seine Komplexität und Einzigartigkeit machen ihn zudem zum ausgezeichneten, "meditationswein".

Il Barbiglione

DOC TERRE DI PISA ROSSO



Il Barbiglione è il nome nel dialetto di Palaia del gruccione, splendido uccello variopinto che lega la sua esistenza ai territori dove è presente molta sabbia. È meraviglioso vederlo volare sopra i nostri vigneti. Un vino nato per soddisfare i sensi e prodotto dalle nostre migliori uve che, grazie al terreno sabbioso, raggiungono la loro massima espressione. Questo vino è la migliore testimonianza per raccontare la storia ed il terroir di Usiglian del Vescovo.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a mano vengono messe in ceste da 200 kg e portate in cantina per essere diraspate, selezionate sul vassoio vibrante e pressate. A seconda dell'annata, segue un periodo di macerazione di 15-20 giorni. Si effettuano follature e rimontaggi nel rispetto della matrice. La fermentazione malolattica avviene in vasche di cemento, poi il vino viene affinato in barriques e tonnaux. Una volta imbottigliato, riposa in cantina prima di arrivare nei vostri calici.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore profondo con una sfumatura violacea. Intenso al naso, complesso con spiccate note di frutti rossi come mora, ribes e mirtillo. Al primo assaggio il vino appare suadente, evolve poi in un'intrigante esplosione tannica. Finale persistente e sorprendentemente fresco.

ABBINAMENTI

Perfetto accompagnamento per carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Il suo intenso bouquet floreale e fruttato, unito alla sua freschezza, fanno di questo vino l'abbinamento ideale per piatti speziati e per occasioni importanti.

Il Barbiglione is the name in Palaia dialect for bee-eaters, a beautiful, colourful bird that lives in lands with a lot of sand. It is a wonderful bird to watch flying over our vineyards.
A wine created to satisfy the senses, made from our finest grapes, which reach their finest expression thanks to sandy soils. This wine is the perfect witness for telling the story and the terroir of Usiglian del Vescovo.

VINIFICATION

The grapes are harvested by hand into 200 kg baskets and brought into the cellar to be destemmed, selected on the vibrating table and pressed. Depending on the vintage, the grapes then spend 15-20 days macerating. Punching down and pumping over are carried out. Malo-lactic fermentation takes place in concrete tanks. Then the wine is aged in barriques. After bottling, the wine rests in the cellar before release.

TASTING NOTES

Deep colour with purple hues. Intense, complex bouquet, with evident notes of blackberries, currants and blueberries. When first tasted, the wine seems mellow and then evolves into an intriguing tannic explosion. Persistent and surprisingly fresh finish.

PAIRINGS

Perfect with red meat, game and aged cheeses. Its intense floral and fruity bouquet, together with its freshness, makes this wine the ideal companion for spiced dishes and for special occasions.

"Barbiglione" bezeichnet im Palaia-Dialekt den Bienenfresser, ein prächtiger bunter Vogel, der seine Existenz an die Gebiete mit viel Sand bindet. Es ist wunderschön, ihn über unsere Weinberge fliegen zu sehen. Dieser Wein erfreut die Sinne und ist aus unseren besten Trauben hergestellt, die aufgrund des sandigen Bodens ihren maximalen Ausdruck finden. Dieser Wein ist das beste Zeugnis, um die Geschichte und das Terroir von Usiglian del Vescovo zu erzählen.

WEINBEREITUNG

Die handgelesenen Trauben werden in 200-kg-Körben in den Weinkeller gebracht, wo sie entrappt, auf der Rüttelplatte selektiert und gepresst werden. Je nach Jahrgang folgt eine Mazerationszeit von 15-20 Tagen. Das Unterstoßen und Umpumpen erfolgt unter Berücksichtigung der Matrix. Die malolaktische Gärung findet in Zementtanks statt, anschließend wird der Wein in Barriques und Tonnagen ausgebaut. Nach der Abfüllung ruht er im Keller, bevor er in Ihre Gläser kommt.

GESCHMACKSNOTEN

Intensive Farbe mit violettem Schimmer. In der Nase packend und komplex mit deutlichen Noten von roten Früchten wie Brombeere, Johannisbeere und Heidelbeere. Der Wein überzeugt sofort und entwickelt sich dann zu einer faszinierenden Explosion an Tanninen. Anhaltender und überraschend frischer Abgang.

SERVIERVORSCHLÄGE

Perfekter Begleiter für rotes Fleisch, Wild und reifen Käse. Sein intensives blumiges und fruchtiges Bukett, zusammen mit seiner Frische, machen diesen Wein zu einem idealen Begleiter für würzige Gerichte und wichtige Anlässe.

Chianti Superiore

D.O.C.G.



Un Chianti Superiore dal profumo intenso e fruttato prodotto da uve Sangiovese dei nostri vigneti. Eccellenza della nostra produzione, che apprezzerete per la sua inimitabile eleganza donata dal nostro terroir, unita al sentore morbido e vellutato.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a mano vengono trasportate in cantina, dopo una accurata cernita vengono diraspate e pigiate. Segue una macerazione di 10-12 giorni a seconda dell'annata.
Il vino viene affinato in botti. Segue un finale affinamento in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso brillante con un'austera venatura granata. Al naso si presenta intenso con note di frutti rossi e viola. Al palato ha un ingresso morbido. La vibrante freschezza rende il finale fruttato ed estremamente piacevole.

ABBINAMENTI

Si sposa elegantemente con pasta e ragù di carne; carni rosse, selvaggina da piuma e formaggi stagionati. Per le sue caratteristiche e tipicità è ideale per accompagnare piatti della tradizione toscana ed italiana. Ottimo anche con "tartare" di carne e di tonno.

A Chianti Superiore with an intense, fruity aroma produced with Sangiovese grapes from our vineyards.
As one of our best wines, you will appreciate it for its inimitable elegance given by our terroir, combined with the soft and velvety scent.

VINIFICATION

The grapes are harvested by hand and carried to the cellar; after a careful selection they are destemmed and crushed. A maceration of 10-12 days follows, depending on the vintage. The wine is aged in barrels, followed by a final refinement in the bottle.

TASTING NOTES

Bright red colour, with an austere garnet nuance. The nose is intense with notes of red and purple fruit. It has a soft entrance on the palate. The vibrant freshness makes its finish fruity and extremely pleasant.

PAIRINGS

It pairs elegantly with pasta and meat sauce, red meat, feathered game and aged cheeses. Its characteristics and typical features make it ideal with traditional Tuscan and Italian dishes. Also excellent with meat and tuna tartare.

Ein Chianti Superiore mit intensivem, fruchtigem Aroma, hergestellt aus Sangiovese-Trauben unserer Weinberge. Sie werden die Exzellenz unserer Weinherstellung wegen ihrer unnachahmlichen Eleganz, bedingt durch unser Terroir, verbunden mit ihrem weichen und samtigen Geschmack schätzen.

WEINBEREITUNG

Die handgelesenen Trauben werden in den Weinkeller transportiert, wo sie nach einer sorgfältigen Auswahl entrappt und gekeltert werden. Es folgt eine Mazeration je nach Jahrgang von 10-12 Tagen. Der Wein wird in Fässern ausgebaut. Es folgt eine letzte Veredelung in der Flasche.

GESCHMACKSNOTEN

Hellrote Farbe mit klaren granatroten Reflexen. In der Nase ist er intensiv mit Noten von roten Früchten und Veilchen. Am Gaumen zeigt er sich weich. Die lebendige Frische macht den Abgang fruchtig und ausgesprochen angenehm.

SERVIERVORSCHLÄGE

Er passt ausgezeichnet zu Pasta- und Fleischsoßen, rotem Fleisch, Federwild und reifem Käse. Aufgrund seiner Eigenschaften und Typizität ist er der ideale Begleiter zu traditionellen toskanischen und italienischen Gerichten. Auch hervorragend zu Fleisch oder Thunfisch-Tartar.

Mora del Roveto

IGT TOSCANA ROSSO



La mora è il dolcissimo frutto che cresce nascosto tra le difficoltà e le spine dei rovi, un omaggio al nostro territorio, sicuramente difficile per le sue caratteristiche, ma capace di regalare vini strepitosi. Un vino dagli eleganti aromi di frutti rossi, che saprà conquistarvi con il suo carattere deciso ed avvolgente.

VINIFICAZIONE

Le uve sono raccolte a mano ed inserite in bins per essere trasportate in cantina. Dopo un'accurata cernita, vengono diraspate e pigiate. Segue una macerazione di circa 13/15 giorni, a seconda dell'annata. Si effettuano follature e rimontaggi rispettando la matrice. La fermentazione malolattica viene svolta in serbatoi di cemento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore intenso con sfumature violacee. Al naso si presenta intenso, con note evidenti di piccoli frutti rossi. Al palato risulta morbido, avvolgente, con un finale persistente e piacevole.

ABBINAMENTI

Si sposa elegantemente con carni bianche e rosse, pasta al ragù, lasagne e tutti i piatti della tradizione toscana.

Blackberries, the sweet fruit that grows hidden among the harshness and thorns of the bush, are a tribute to our territory, certainly difficult considering their characteristics, but capable of giving rise to amazing wines. A wine with elegant aromas of red fruit which will conquer you with its decisive and enveloping character.

VINIFICATION

The grapes are harvested by hand into bins and carried to the cellar. After a meticulous selection, they are destemmed and crushed. This is followed by maceration for about 13/15 days, depending on the vintage. Punching down and pumping over are carried out. Malo-lactic fermentation takes place in concrete tanks.

TASTING NOTES

Deep colour with purple hues. Intense bouquet with evident notes of red berries. Smooth and enveloping on the palate, with a pleasant, persistent finish.

PAIRINGS

An elegant pairing for red and white meats, pasta with meat sauce, lasagne and all traditional Tuscan dishes.

Die Brombeere ist die süßeste Frucht und versteckt sich zwischen den Schwierigkeiten und Dornen der Brombeersträuchern, ein Tribut an unser Gebiet, sicherlich schwierig aufgrund seiner Eigenschaften, aber in der Lage, sensationelle Weine hervorzubringen.
Ein Wein mit eleganten Aromen von roten Früchten, der durch seinen starken und einhüllenden Charakter besticht.

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden von Hand gelesen und in Kisten zur Weinkellerei transportiert. Nach gründlichem Selektieren werden sie entrappt und gepresst. Es folgt eine Mazeration je nach Jahrgang von ungefähr 13-15 Tagen. Das Unterstoßen und Umpumpen erfolgt unter Berücksichtigung der Matrix. Die malolaktische Gärung findet in Zementtanks statt.

GESCHMACKSNOTEN

Intensive Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase ist er intensiv, mit deutlichen Noten von kleinen roten Früchten. Am Gaumen ist er weich und umhüllend, mit einem anhaltenden und angenehmen Abgang.

SERVIERVORSCHLÄGE

Er passt hervorragend zu weißem und rotem Fleisch, Pasta mit Fleischsoße, Lasagne und allen traditionellen toskanischen Gerichten.

Il Ginestraio

IGT TOSCANA BIANCO



Il Ginestraio rende omaggio alla ginestra, fiore solare e profumatissimo che cresce rigoglioso tra i vigneti di Usiglian del Vescovo. È un vino dal carattere elegante e dall'aroma floreale; grazie alla sua personalità unica, si presta ad abbinamenti sorprendenti.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a mano vengono traspostate in cantina, dopo una accurata cernita vengono diraspate e pigiate.
Il mosto viene illimpidito e avviato alla fermentazione. Dopo un'affinamento di circa 6 mesi viene imbottigliato per poi raggiungere i vostri calici.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo intenso con sfumature oro brillante e verde. Molto fruttato al naso con note di pesca, albicocca, tiglio e acacia. Struttura molto morbida e corpo medio in bocca. Il finale è fresco, pulito e di buona persistenza.

ABBINAMENTI

Si accompagna bene con pasta condita con olio extravergine di oliva e formaggio o con una salsa leggera di pomodoro, tartufo bianco di San Miniato, elaborati piatti di pesce e formaggi di media stagionatura.

Il Ginestraio pays homage to broom, a sunny, fragrant flower that luxuriantly grows among the vineyards of Usiglian del Vescovo. The wine has an elegant character and floral aroma; its unique personality makes it ideal for surprising pairings.

VINIFICATION

The grapes are harvested by hand and carried to the cellar. After a meticulous selection, they are destemmed and crushed.
The must is clarified and then undergoes fermentation.

TASTING NOTES

Deep yellow colour with bright gold and green hues. Very fruity bouquet with notes of peach, apricot, linden and acacia blossom. A very smooth structure with medium body on the palate. The finish is fresh, clean and nicely persistent.

PAIRINGS

Delicious with pasta drizzled with extra virgin olive oil and cheese or served with a light tomato sauce and topped with San Miniato white truffle.
Also excellent with fish dishes and medium-aged cheeses.

Il Ginestraio ist eine Hommage an den Ginster, eine sonnige, duftende Pflanze, die in den Weinbergen von Usiglian del Vescovo üppig wächst. Ein Wein mit elegantem Charakter und floralem Aroma, der sich dank seiner einzigartigen Persönlichkeit für überraschende Kombinationen eignet.

WEINBEREITUNG

Die handgelesenen Trauben werden in den Weinkeller transportiert, wo sie nach einer sorgfältigen Selektion entrappt und gekeltert werden.
Der Most wird geklärt und zur Gärung gebracht.
Nach einer Veredelung von ca. 6 Monaten wird er in Flaschen abgefüllt, um dann in Ihre Gläser zu gelangen.

GESCHMACKSNOTEN

Intensive gelbe Farbe mit hellen goldenen und grünen Nuancen. In der Nase sehr fruchtig mit Noten von Pfirsich, Aprikose, Linde und Akazie. Sehr weiche Textur und am Gaumen mittlerer Körper. Der Abgang ist erfrischend, sauber und anhaltend.

SERVIERVORSCHLÄGE

Er passt gut zu Nudeln, die mit nativem Olivenöl extra und Käse gewürzt sind, oder zu einer leichten Tomatensauce, weißem Trüffel aus San Miniato, raffinierten Fischgerichten und mittelreifem Käse.

Il Sangiosé

IGT TOSCANA ROSATO



Un rosato fresco prodotto da uve raccolte a perfetta maturazione che permettono di ottenere un vino armonico.

VINIFICAZIONE

I grappoli di Sangiovese vengono raccolti a mano. L'uva viene diraspata e selezionata attraverso un tappeto di cernita vibrante, di seguito si effettua una macerazione in serbatoio inox fino a che il colore ha raggiunto l'intensità e la nuance desiderate. A tal punto si "svina" e si avvia la fermentazione che viene condotta a 18° C. A fine fermentazione si eliminano con un travaso le fecce più grossolane e si inizia un affinamento sulle fecce leggere con agitazioni giornaliere fino a gennaio. A febbraio viene infine imbottigliato, senza eseguire chiarifiche, il vino viene solamente filtrato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore caratteristico con riflessi ramati.
Al naso si presenta floreale con sentori di albicocca.
Al palato risulta caratterizzato da una spiccata mineralità e freschezza.

ABBINAMENTI

Ottimo con tutti i tipi di antipasti, con i primi e le zuppe di pesce; le zuppe toscane e tutti i piatti di verdura. É ideale anche per accompagnare spuntini veloci.

A fresh rosé produced from grapes harvested when they are perfectly ripe, allowing to obtain a harmonious wine.

VINIFICATION

The bunches of Sangiovese are harvested by hand. The grapes are destemmed and selected through a vibrating sorting table, then maceration is carried out in a stainless-steel tank until the colour has reached the desired intensity and shade. At this point, racking is carried out and fermentation at 18° C starts. At the end of fermentation, the coarsest lees are removed with a pouring-off and a refinement on the light lees begins with daily batonnage until January. The wine is bottled in February without carrying out any clarifications; the wine is only filtered.

TASTING NOTES

Characteristic colour with copper reflections.
The nose is floral with hints of apricot.
On the palate it is characterised by a marked minerality and freshness.

PAIRINGS

Excellent with all kinds of appetisers, first courses and fish soups; Tuscan soups and any vegetable dish. It is also ideal paired with quick snacks.

Ein frischer Rosé aus Trauben, die bei perfekter Reife geerntet wurden, und einen harmonischen Wein hervorbringen.

WEINBEREITUNG

Die Sangiovese-Trauben werden von Hand geerntet. Die Trauben werden entrappt und mit Hilfe eines vibrierenden Sortierbandes selektiert. Anschließend erfolgt die Mazeration in Edelstahltanks, bis die Farbe die gewünschte Intensität und Nuance erreicht hat. Anschließend erfolgt der Abstich und die Gärung bei einer Temperatur von 18° C. Am Ende der Gärung wird der gröbere Trub durch Abstechen entfernt und die Reifung auf dem leichten Trub beginnt unter täglichem Aufrühren bis Januar. Im Februar wird der Wein schließlich ohne Klärung in Flaschen sondern nur gefiltert abgefüllt.

GESCHMACKSNOTEN

Charakteristische Farbe mit kupferfarbenen Reflexen.
In der Nase ist er blumig mit einem Hauch von Aprikose. Am Gaumen zeichnet sich der Wein durch ausgeprägte Mineralität und Frische aus.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ausgezeichnet zu allen Arten von Vorspeisen, aber auch zu ersten Gängen, Fischsuppen, toskanischen Suppen und allen Gemüsegerichten. Zudem ideal, um schnelle Snacks zu begleiten.

Il Grullaio

IGT COSTA TOSCANA ROSSO



Il Grullaio nel dialetto toscano è il medico dei grulli, dei pazzerelli, con questo nome vorremmo omaggiare questo vino che piace "da matti". Un rosso fresco ed accattivante, che saprà stupirvi con il suo carattere allegro e la sua versatilità. Prodotto con macerazioni brevi a bassa temperatura per esaltare le sue caratteristiche: fruttuosità e piacevolezza.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a mano, vengono trasportate all'interno di bins in cantina. Dopo un'accurata cernita vengono diraspate e pigiate. Segue una macerazione di 8-10 giorni a seconda dell'annata. La fermentazione malolattica avviene in serbatoi di cemento, il vino poi affina negli stessi fino ad essere pronto per essere imbottigliato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso intenso con riflessi violacei.
Al naso si presenta goloso con note di fragola, mora e mirtillo. Al palato ha un ingresso morbido con tannini setosi. Il finale è fruttato e lungo grazie anche alla notevole freschezza.

ABBINAMENTI

Raccomandato con paste e sughi a base di pomodoro, carni bianche in tegame e arrosto, tartufo bianco di San Miniato, formaggi stagionati e cacciucco alla livornese. Ottimo anche per aperitivi.

In Tuscan dialect, Grullaio is the doctor of nitwits and fools, and with this name we would like to pay homage to this wine that turns you nutty.
A fresh and alluring red which will astound you with its bright character and versatility. Short maceration at a low temperature enhances its fruity pleasantness.

VINIFICATION

The grapes are harvested by hand and carried into bins to the cellar. After a meticulous selection they are destemmed and crushed. This is followed by maceration for 8-10 days, depending on the vintage. Malo-lactic fermentation takes place in concrete tanks, where the wine ages until it is ready for bottling.

TASTING NOTES

Deep red with purple highlights.
Delicious bouquet featuring strawberry, blackberry and blueberry notes. On the palate it is smooth with silky tannins. The finish is fruity and long, thanks in part to its considerable freshness.

PAIRINGS

Recommended with pasta with tomato sauce, pan-fried and roast white meats, San Miniato white truffle, aged cheeses and Livornese "cacciucco". Also excellent for aperitifs.

Grullaio ist im toskanischen Dialekt der Arzt der "Grulli" (der Verrückten) und mit diesem Namen möchten wir diesen Wein huldigen, der wahnsinnig" gemocht wird. Ein frisches und ansprechendes Rot, das Sie mit seinem fröhlichen Charakter und seiner Vielseitigkeit überraschen wird. Er wird durch kurze Mazerationen bei niedriger Temperatur hergestellt, um seine Qualitäten zu unterstreichen: fruchtig und angenehm.

WEINBEREITUNG

Die handgelesenen Trauben werden in Behältern zur Weinkellerei transportiert. Nach gründlichem Selektieren werden sie entrappt und gepresst. Es folgt eine Mazeration je nach Jahrgang von 8-10 Tagen. Die malolaktische Gärung findet in Zementtanks statt, in denen der Wein bis zur Flaschenabfüllung verfeinert wird.

GESCHMACKSNOTEN

Intensive rote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase ist er köstlich mit Noten von Erdbeere, Brombeere und Heidelbeere. Am Gaumen zeigt er sich weich und mit seidigen Tanninen. Der Abgang ist fruchtig und lang, auch dank der bemerkenswerten Frische.

SERVIERVORSCHLÄGE

Empfohlen zu Nudeln mit Tomatensoße, gebratenem weißem Fleisch, weißem Trüffel aus San Miniato, reifem Käse und Cacciucco alla Livornese. Auch hervorragend für Aperitifs geeignet.

Il Bruvé

SPUMANTE
METODO CLASSICO, BRUT - ROSÉ



Declinazione di vitigno autoctono in Spumante metodo classico.

VINIFICAZIONE

Le uve sono trasportate in cantina, dove vengono diraspate, selezionate attraverso un tappeto di cernita vibrante e pigiate. Segue una macerazione sulle bucce, che dura il tempo necessario ad ottenere l'intensità di colore e la nuance per noi ottimali.
Il mosto viene poi avviato ad una fermentazione in acciaio a una temperatura di circa 16 gradi.
Si ottiene così il vino che, una volta assemblato in cuveé di diverse annate, è destinato al tiraggio e presa di spuma. In seguito le bottiglie vengono sottoposte al remuage. Una volta raggiunto il perfetto affinamento sui lieviti, le bottiglie vengono sboccate, ricolmate con lo sciroppo di esportazione e tappate con il tappo definitivo.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosa tenue con sfumature buccia di cipolla e con perlage finissimo. Presenta un bouquet intenso, elegante, di frutti rossi e fiori, con la viola in evidenza e note di croissant. Al palato risulta elegante e complesso, con spiccata mineralità e piacevole freschezza. Il Bruvé ha un finale pulito, fresco e avvolgente con una notevole persistenza gustativa.

ABBINAMENTI

Perfetta overture del pasto, ottimo con antipasti di ogni tipo. Sicuro compagno di tutti i piatti di pasta a base di pesce. Accompagna perfettamente dolci a base di frutta fresca.

Native grape variety in classic-method Spumante.

VINIFICATION

The grapes are carried to the cellar, where they are destemmed, selected through a vibrating sorting table and then crushed. This is followed by a maceration on the skins, which lasts for as long as it takes to obtain what we consider the optimal colour intensity and nuance.
The must is then fermented in steel at about 16°C degrees.
This is how we produce the wine which, once assembled in cuvees of different years, is sent for tirage and then second fermentation.
Subsequently, the bottles are subjected to remuage. Once the perfect refinement is reached on the lees, the bottles are disgorged, filled with liqueur d'expedition and given their final cork.

TASTING NOTES

Pale pink colour with nuances of onion peel and a very fine perlage. It has an intense, elegant bouquet of red fruits and flowers, with marked violet and notes of croissants. On the palate it is elegant and complex, with a noticeable minerality and pleasant freshness. Bruvé has a clean, fresh and enveloping finish with a remarkable persistence on the palate.

PAIRINGS

Perfect overture of any meal, great with all kinds of appetisers. A safe companion for all seafood pasta dishes. Perfect pairing with fresh fruit desserts.

Deklination der einheimischen Rebe zu Schaumwein nach klassischer Methode.

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden in den Keller transportiert, wo sie entrappt, mit einem vibrierenden Sortierband selektiert und gepresst werden. Danach folgt die Mazeration auf den Schalen, die so lange dauert, wie es erforderlich ist, um die für uns optimale Intensität von Farbe und Nuance zu erhalten. Der Most wird anschließend in Edelstahl bei einer Temperatur von etwa 16 Grad vergoren. Auf diese Weise entsteht der Wein, der, nachdem er in Cuvées verschiedener Jahrgänge verschnitten wurde, sich zum Abfüllen und zur zweiten Gärung eignet. Danach werden die Flaschen erneut einer Remuage unterzogen. Sobald die perfekte Verfeinerung auf der Hefe erreicht ist, werden die Flaschen degorgiert, mit Exportsirup aufgefüllt und mit dem Endkorken verschlossen.

GESCHMACKSNOTEN

Zartrosa Farbe mit Nuancen von Zwiebelhaut und sehr feiner Perlage. Er präsentiert ein intensives und elegantes Bukett von roten Früchten und Blüten, mit Anklängen an Veilchen und Croissants. Am Gaumen ist er elegant und komplex, mit ausgeprägter Mineralität und angenehmer Frische. Der Bruvé hat einen sauberen, frischen und einhüllenden Abgang mit einer bemerkenswerten Beständigkeit im Geschmack.

SERVIERVORSCHLÄGE

Perfekte Ouvertüre zum Essen, ausgezeichnet zu Vorspeisen aller Art. Ein sicherer Begleiter für alle Nudelgerichte mit Fisch. Er passt hervorragend zu Desserts mit frischem Obst.

Occhio di Pernice

VIN SANTO DEL CHIANTI OCCHIO DI PERNICE D.O.C.



Un classico intramontabile, un'icona del bere toscano.

VINIFICAZIONE

Le uve sono raccolte a mano, in piccole cassette. Vengono poste ad appassire in un antico fienile, esposto magistralmente ai venti predominanti, per oltre 3 mesi. In seguito viene effettuata una pressatura soffice con torchio verticale. Il denso e prezioso mosto che si ottiene viene avviato alla fermentazione nei caratelli, dove il lievito autoctono chiamato "Madre" svolge una lenta fermentazione per almeno 4 anni. Quando la stabilità naturale è raggiunta, il Vin Santo Occhio di Pernice viene imbottigliato senza chiarifiche o filtrazioni per preservarne appieno le doti di naturalità.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore ambrato con riflessi ramati e granati. Ha profumi molto intensi con evidenze di prugne e albicocche secche. Si distinguono poi note di mallo di noce e cioccolato. Al palato risulta equilibrato, molto speziato con piacevolissime note agrumate. Il finale ha una persistenza lunghissima.

ABBINAMENTI

Si accompagna perfettamente con pasticceria secca, tipicamente i classici cantuccini toscani. Ottimo con cioccolato pregiato. Sorprendente con formaggi erborinati di media stagionatura.

A timeless classic, an icon of Tuscan wine.

VINIFICATION

The grapes are harvested by hand into small crates. They are placed to dry in an ancient barn masterfully exposed to the prevailing winds for over three months. Then a soft pressing is carried out with a vertical press. The dense, precious must that is obtained begins fermentation in casks, where the native lees called "Madre" carry out a slow fermentation for at least four years. Once natural stability is achieved, our Vin Santo Occhio di Pernice is bottled without clarification or filtration to fully preserve its natural qualities.

TASTING NOTES

Amber colour with copper and garnet reflections. It has very intense aromas with notes of plums and dried apricots, followed by hints of walnut husk and chocolate. On the palate it is balanced, quite spiced with pleasant citrus notes. The finish has a very long persistence.

PAIRINGS

It pairs perfectly with dry pastries, typically the classic Tuscan cantuccini. Excellent with fine chocolate. Surprising with medium-aged blue cheeses.

Ein zeitloser Klassiker, eine Ikone des toskanischen Weingenusses.

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden in kleinen Kisten von Hand gelesen. Über 3 Monate trocknen sie in einer alten Scheune, die den vorherrschenden Winden meisterhaft ausgesetzt ist. Anschließend erfolgt ein sanftes Pressen mit einer Vertikalpresse. Der gewonnene dichte und kostbare Most wird zur Gärung in Fässer gefüllt, in denen die einheimische Hefe namens "Madre" mindestens 4 Jahre lang einer langsamen Gärung unterzogen wird. Wenn die natürliche Stabilität erreicht ist, wird der Vin Santo Occhio di Pernice ohne Klärung oder Filtration in Flaschen abgefüllt, um seine natürlichen Qualitäten vollständig zu bewahren.

GESCHMACKSNOTEN

Bernsteinfarben mit Kupfer- und Granatreflexen. Er hat sehr intensive Aromen, die an Pflaumen und getrocknete Aprikosen erinnern. Schließlich treten Noten von Walnussschalen und Schokolade hervor. Am Gaumen ist er ausgewogen, sehr würzig mit ausgesprochen angenehmen Zitrusnoten. Der Abgang ist sehr lang anhaltend.

SERVIERVORSCHLÄGE

Er passt perfekt zu trockenem Gebäck, typischerweise zu den klassischen toskanischen Cantuccini. Ausgezeichnet mit feiner Schokolade. Überraschend mit Blauschimmelkäse mittlerer Reife.

Grappa Cuvée Riserva



Grazie alla selezione di un'eccellente grappa e all'affinamento nei tonneaux utilizzati nell'elevazione del Barbiglione vi proponiamo un nettare complesso e raffinato

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

All'esame visivo si presenta ambra intenso, tendente al giallo oro con sfumature rossastre, molto invitante. Il profumo è gentile ed elegante, caldo e fragrante, con evidenze di uva matura, prugna, albicocca, ciliegia. Si distinguono poi note di vaniglia, caffè, cacao, pistacchio e noce.

Il gusto è raffinato e delicato, armonico, vinoso, morbido con piacevoli tonalità di spezie, mallo di noce, mandorle e miele. Grande ricchezza aromatica e persistenza gustativa lunghissima.

Thanks to the selection of an excellent grappa and the ageing in tonneaux used for our wine Il Barbiglione, it becomes a complex and refined nectar.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

In the glass it is an intense amber colour tending to golden yellow with reddish shades, very inviting. Its scent is gentle and elegant, warm and fragrant, with notes of ripe grapes, plum, apricot, cherry. There are also hints of vanilla, coffee, cocoa, pistachio and walnut.
In the mouth it is refined and delicate, harmonious, vinous, soft with pleasant shades of spices, walnut husk, almonds and honey. Great aromatic richness and very long flavour persistence.

Dank der Auswahl eines ausgezeichneten Grappas und der Verfeinerung in den Tonneaux, die bei der Erhebung von Barbiglione verwendet werden, bieten wir Ihnen einen komplexen und raffinierten Nektar.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Die Farbe ist intensiv bernsteinfarben und tendiert zu goldgelb mit rötlichen Reflexen und ist ausgesprochen einladend. Das Bukett ist sanft und elegant, warm und duftend, mit Anzeichen von reifen Trauben, Pflaume, Aprikose und Kirsche. Anschließend treten Noten von Vanille, Kaffee, Kakao, Pistazie und Walnuss hervor.
Der Geschmack ist fein, delikat und harmonisch, weiches Weinaroma, mit angenehmen Anklängen von Gewürzen, Walnussschalen, Mandeln und Honig. Große aromatische Vielfalt und sehr lang anhaltender Geschmack.

Olio Extravergine di Oliva

BIOLOGICO



Dagli ulivi dalle varietà Leccino, Frantoio e Moraiolo, attraverso la raccolta manuale delle olive effettuata in epoca precoce, frangendo a freddo le olive entro poche ore dalla raccolta, si ottiene un olio intenso e fruttato, con evidenti note di mandorle e carciofo.

The olive varieties Leccino, Frantoio and Moraiolo are harvested by hand early and cold pressed within a few hours of harvesting, giving rise to an intense and fruity oil with marked notes of almonds and artichoke.

Aus den Olivenbäumen der Sorten Leccino, Frantoio und Moraiolo wird durch frühzeitige manuelle Ernte und Kaltpressung der Oliven innerhalb weniger Stunden nach der Ernte ein intensives, fruchtiges Öl mit deutlichen Noten von Mandeln und Artischocken gewonnen.



Usiglian del Vescovo

Ufficio Usiglian del Vescovo: 0587 468000
degustazioni@usigliandelvescovo.it

Via Usigliano, 26 - 56036 Palaia (PI)
GPS 43.620697 | 10.767581
info@usigliandelvescovo.it

Stampato su carta 100% FSC®





WWW.USIGLIANDELVESCOVO.IT