



USIGLIAN DEL VESCOVO

VINI – WINES

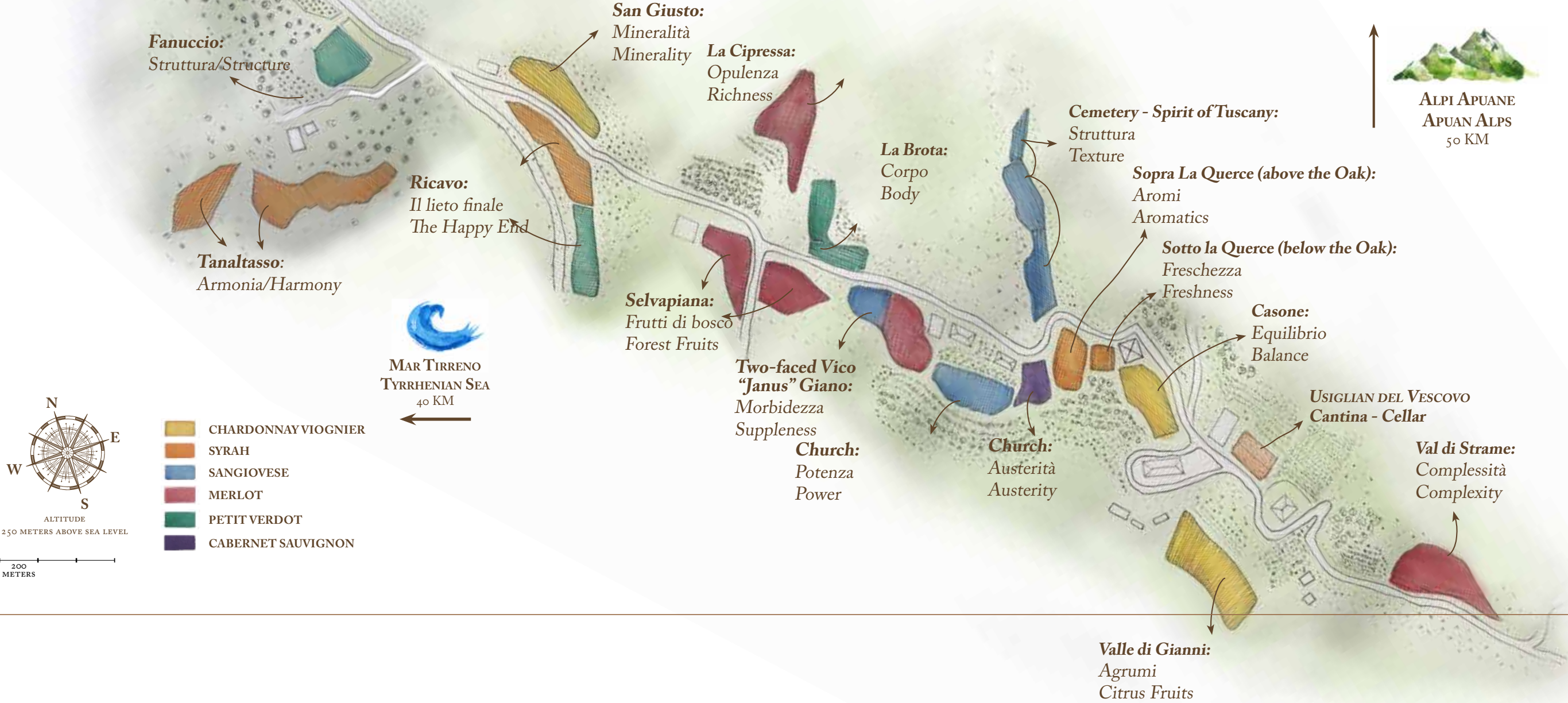
SPIRITS

WWW.USIGLIANDELVESCOVO.IT



LE ANIME DI USIGLIAN DEL VESCOVO

USIGLIAN DEL VESCOVO SOULS





USIGLIAN
DEL VESCOVO

LA NOSTRA STORIA

Usiglian del Vescovo è stato un luogo strategico fin dall'Alto Medioevo e il primo atto che ne attesta l'esistenza risale al 1078, grazie alla gran contessa Matilde di Canossa, potente feudataria, che arrivò a dominare tutti i territori italici a nord dello Stato Pontificio e fu ardente sostenitrice del papato nella lotta per le investiture. Infatti, in quell'anno, per risolvere una contesa che vide come protagonisti il Vescovo di Pisa e quello di Lucca, la gran contessa Matilde di Canossa donò al vescovo di Lucca il feudo di "Usigliano di Palaia", successivamente conosciuto come "Usiglian del Vescovo", che a quel tempo constava di circa duemila ettari di terreni. A tale epoca risale la costruzione del castello, dove la prima testimonianza della produzione di vino risale al 1083, quando il Vescovo di Lucca ordinò di implementare la produzione di vino a Usigliano, di cui una parte sarebbe stato destinato ai sacerdoti per officiare messa. Il toponimo Usigliano sembra derivare dall'espressione latina "ad auxilium Janus", cioè per il sostegno del dio Giano e si riferisce alla presenza di un antico tempio dedicato a Giano, dio degli inizi materiali e immateriali, solitamente raffigurato con due volti - il cosiddetto Giano Bifronte -, poiché il dio può guardare il futuro e il passato, ma non il presente. Nel corso dei secoli successivi Usiglian del Vescovo attraversò innumerevoli vicissitudini storiche, divenendo oggetto di continue rivendicazioni da parte della Repubblica di Pisa.

OUR HISTORY

Usiglian del Vescovo has been a strategic place since the early Middle Ages and the first deed attesting to its existence dates back to 1078, thanks to the great countess Matilde di Canossa, a powerful feudal lady who came to dominate all the Italic territories north of the Papal State and was an ardent supporter of the papacy in the struggle for investiture. In fact, in that year, to settle a dispute between the bishops of Pisa and Lucca, the great countess Matilde di Canossa donated to the bishop of Lucca the fiefdom of 'Usigliano di Palaia', later known as 'Usiglian del Vescovo', which at that time consisted of approximately two thousand hectares of land. The construction of the castle dates back to this period, where the first evidence of wine production dates back to 1083, when the Bishop of Lucca ordered the implementation of wine production in Usigliano, part of which would be destined for priests to officiate mass. The placename Usigliano seems to derive from the Latin expression 'ad auxilium Janus', i.e. for the support of the god Janus, and refers to the presence of an ancient temple dedicated to Janus, god of material and immaterial beginnings, usually depicted with two faces - the so-called Janus Bifrontus - since the god can look at the future and the past, but not the present. Over the following centuries, Usiglian del Vescovo went through countless historical vicissitudes, becoming the object of continuous claims by the Republic of Pisa.



USIGLIAN
DEL VESCOVO

LA NOSTRA STORIA

Nel 1406 Usiglian del Vescovo passò sotto il controllo di Firenze, fino a quando nel 1495, col decisivo contributo degli abitanti della zona, i pisani occuparono il fortilizio, mettendo in fuga la guarnigione fiorentina. Per riconquistare la proprietà, Firenze inviò un esercito guidato da Rinuccio De' Baschi di Marciana e, una volta ripreso possesso del castello nel 1509, lo saccheggiò. Tornato sotto il dominio fiorentino in epoca rinascimentale, per i tre secoli consecutivi Usigliano visse un lungo periodo di stabilità politica. Così la fattoria di Usigliano da presidio militare si trasformò in elegante villa-fattoria e nei pressi dell'edificio principale trovarono luogo anche gli edifici necessari per la lavorazione e la conservazione dei prodotti della terra. Nel corso dei secoli Usigliano ha mantenuto fino ai nostri giorni la sua identità di piccolo e operoso borgo agricolo. L'attuale proprietà subentrata nel 2001, tra progetti innovativi e nuovi impulsi, ha portato una brezza di rinnovamento, puntando sulla valorizzazione di una produzione agricola di alta qualità, sull'agricoltura sostenibile e sulla tutela del terroir. Oggi Usiglian del Vescovo si estende su 160 ettari complessivi, dei quali 17 di vigneti, 15 di oliveti, 4 dedicati alla coltivazione delle erbe officinali e i restanti completamente boschivi. Al centro della tenuta si colloca la villa, che ancora conserva tracce delle fondamenta dell'antico maniero, residenza padronale e anticamente centro agricolo della fattoria, alla quale facevano riferimento per il conferimento di tutte le produzioni mezzadrili i poderi disseminati nella proprietà.

OUR HISTORY

In 1406, Usiglian del Vescovo came under the control of Florence, until in 1495, with the decisive contribution of the inhabitants of the area, the Pisans occupied the fortress, putting the Florentine garrison to flight. To regain the property, Florence sent an army led by Rinuccio De' Baschi di Marciana and, once it regained possession of the castle in 1509, sacked it. Back under Florentine rule during the Renaissance period, for the next three centuries Usigliano experienced a long period of political stability. Thus, the farm of Usigliano was transformed from a military garrison into an elegant villa-farm and the buildings necessary for the processing and preservation of the products of the land were also located near the main building. Over the centuries, Usigliano has maintained its identity as a small, industrious agricultural village to this day.

The current ownership who took over in 2001, amid innovative projects and new impulses, has brought a breeze of renewal, focusing on the enhancement of high-quality agricultural production, sustainable farming and the protection of terroir. Today, Usiglian del Vescovo extends over a total of 160 hectares (400 acres), of which 17 hectares (42 acres) of vineyards, 15 hectares (37 acres) of olive groves, 4 hectares (10 acres) are dedicated to the cultivation of medicinal herbs and the remainder completely wooded. At the centre of the estate is the villa, which still preserves traces of the foundations of the ancient manor house, the master's residence and, in the past, the agricultural centre of the farm, to which the farms scattered around the property referred for the delivery of all the sharecropping produce.



USIGLIAN
DEL VESCOVO

IL NOSTRO TERROIR

I nostri terreni sono costituiti dalle sabbie mediterranee, spinte lungo le valli fluviali alla fine della crisi messiniana (circa cinque milioni di anni fa) e depositate con tutte le conchiglie e il fitoplancton dai fondali marini. La composizione è particolarmente ricca di minerali che conferiscono complessità ed eleganza a tutti i vini. Il clima è favorevole alla viticoltura, caratterizzato da piogge regolari, ventilazione costante ed estati calde e secche, mantenendo comunque delle significative escursioni termiche notturne. Le viti sono allevate a Guyot con una densità di 5.000 piante per ettaro e il parco vigneti, tra i più alti della provincia di Pisa, è caratterizzato da oltre 20 piccole vigne coltivate a uve rosse: Sangiovese, Merlot, Syrah e Petit Verdot, e a uve bianche come Chardonnay e Viognier. Le uve vengono vinificate separatamente per esaltarne le caratteristiche specifiche e le diverse esposizioni dei vigneti creano microclimi differenti con conseguente eterogeneità di maturazione e caratteristiche organolettiche, anche all'interno della stessa tipologia di vigneto, creando un vero e proprio caleidoscopio di vini. La nuova cantina, completata nel 2004 e armoniosamente inserita nel verde di uno degli oliveti, si sviluppa su 2 livelli. Oltre al reparto di vinificazione e stoccaggio, la nuova struttura ospita le sale di affinamento delle bottiglie a temperatura ed umidità controllata e la linea di etichettatura e confezionamento.

OUR TERROIR

Our soils consist of Mediterranean sands, pushed along river valleys at the end of the Messinian crisis (about five million years ago) and deposited with all the shells and phytoplankton from the seabed. The composition is particularly rich in minerals that lend complexity and elegance to all vines. The climate is favourable to viticulture, characterised by regular rainfall, constant ventilation and hot, dry summers, while still maintaining significant temperature ranges at night. The vines are trained using the Guyot method with a density of 5,000 plants per hectare and the vineyard park, among the highest in the province of Pisa, is characterised by more than 20 small vineyards cultivated with red grapes such as Sangiovese, Merlot, Syrah and Petit Verdot, and white grapes such as Chardonnay and Viognier. The grapes are vinified separately to enhance their specific characteristics, and the different exposures of the vineyards create different microclimates with consequent heterogeneity of ripening and organoleptic characteristics, even within the same type of vine, creating a true kaleidoscope of wines. The new wine cellar, completed in 2004 and harmoniously set amidst the greenery of one of the olive groves, is on 2 levels. In addition to the vinification and storage department, the new structure houses the temperature and humidity-controlled bottle ageing rooms and the labelling and packaging line.



USIGLIAN
DEL VESCOVO

IL NOSTRO TERROIR

Grazie a un accurato mix di tecnologia moderna e sapienza antica, in cantina le lavorazioni tradizionali sono affiancate da macchine enologiche all'avanguardia che permettono di esprimere tutto il potenziale di ogni vitigno. Così l'uva si trasforma nella sua nuova veste e i vini evolvono in vasche di varie forme e materiali come cemento, acciaio, legno e cocciopesto. Nel 2003 alcuni locali sono stati sapientemente ristrutturati e sono in grado di ospitare i fusti di legno di varie capacità, assicurando la temperatura e l'umidità ideali. Dall'antica barriccaia si accede a un suggestivo tunnel sotterraneo scavato sotto il giardino della villa che, dalle cantine, sbuca nella valle limitrofa, servendo anticamente come via di fuga in caso d'assedio. La conduzione dell'azienda è affidata dal 2009 a Francesco Lomi, responsabile della parte agronomica e della produzione, mentre Federico Ricci è, anch'egli dal 2009, il consulente per quanto riguarda la parte enologica, lavorando con una precisa concezione di prospettiva futura nell'ottica di produrre vini di estrema qualità. La filosofia di produzione si incentra intorno a tre pilastri: è convintamente biologica, sicuramente etica e fortemente sostenibile. Il connubio tra natura incontaminata, memoria storica e moderne tecniche consente di orientarsi verso un'agricoltura sostenibile che tuteli il territorio e sia in grado di dare vita a prodotti di alta qualità, che rechino impresso il carattere e l'energia del luogo in cui nascono.

OUR TERROIR

Thanks to a careful mix of modern technology and ancient wisdom, in the cellar traditional processes are flanked by state-of-the-art oenological machines that allow the full potential of each grape variety to be expressed. Thus, the grapes are transformed into their new guise and the wines evolve in tanks of various shapes and materials such as cement, steel, wood and earthenware. In 2003, some rooms were skilfully renovated and can accommodate small and large capacity wooden barrels, ensuring the ideal temperature and humidity. The old barrique cellar then leads to an evocative underground tunnel dug under the villa's garden, which leads from the cellars into the neighbouring valley, serving in ancient times as an escape route in case of siege. Since 2009, the winery has been managed by Francesco Lomi, who is responsible for the agronomic and production side, while Federico Ricci has also been the consultant for the oenological side since 2009, working with a precise conception of the future with a view to producing wines of the highest quality. The production philosophy is centred around three pillars: it is firmly organic, certainly ethical and strongly sustainable. The combination of unspoilt nature, historical memory and modern techniques makes it possible to move towards a sustainable agriculture that protects the land and is able to produce high quality products that bear the character and energy of the place where they are born.



USIGLIAN
DEL VESCOVO

BIO E SOSTENIBILITÀ

La nostra concezione di agricoltura biologica – siamo certificati dal 2017 – è basata su un profondo rispetto della terra su cui lavoriamo e significa che ci sforziamo di preservare la fertilità dei suoli non solo per i nostri vini, ma anche per le generazioni future che vivranno e lavoreranno su questa terra. Così crediamo fortemente che proprio nella biodiversità si nasconda il segreto per produzioni buone, sane e giuste. Ci prendiamo cura dei vigneti in maniera esclusivamente manuale per rispettarne gli equilibri, garantire i livelli occupazionali e tenere sempre alta l'asticella della qualità, affidandoci ai metodi della tradizione, ma tenendo anche ben presente l'innovazione, perché i frutti possano esprimere tutta la loro potenzialità in un ecosistema che preserviamo il più possibile incontaminato. Questo nostro approccio si riflette in ogni scelta: dalle pratiche come l'inerbimento permanente dei vigneti e l'abbattimento dell'erba invece della trinciatura, alle produzioni per ettaro molto basse, alla potatura differenziata di ogni nostra vite. Usiamo l'acqua recuperata dai tetti in inverno per tutti gli usi agricoli per ottimizzare il consumo di questa risorsa e non sottrarre acqua potabile all'umanità. Ma oltre ai vigneti, curiamo anche i vini e la nostra immagine facendo ricorso a materiali il più possibile riciclati, riciclabili e sostenibili. Oggi ci sentiamo custodi di questo territorio meraviglioso ma per sua natura fragile e questo per noi è un autentico privilegio.

ORGANIC AND SUSTAINABILITY

Our concept of organic farming - we have been certified since 2017- is based on a deep respect for the land we work on, meaning that we strive to preserve the fertility of the soil not only for our wines, but also for future generations who will live and work on this land. Thus, we strongly believe that biodiversity is the secret to good, healthy and fair production. We take care of the vineyards exclusively by hand to respect their balance, guarantee employment levels and always keep the quality bar high, relying on traditional methods, but also keeping innovation in mind, so that the fruit can express its full potential in an ecosystem that we preserve as uncontaminated as possible. This approach is reflected in every choice we make from practices such as permanent grassing of the vineyards and cutting down the grass instead of chopping, to very low yields per hectare, to the differentiated pruning of each of our vines. We use the water recovered from the roofs in winter for all agricultural uses in order to optimise the consumption of this resource and not deprive humanity of drinking water. But in addition to the vineyards, we also take care of the wines and our image by using materials that are as recycled, recyclable and sustainable as possible. Today we feel like custodians of this marvellous but by nature fragile territory and this is a real privilege for us.



USIGLIAN
DEL VESCOVO

I NOSTRI VINI
OUR WINES

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 scarico ma vivo con sfumature verdi. Bouquet fine e complesso. In bocca rivela un'armonia di note fresche e dolci unite ad un corpo e a 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 the soft pressing of the 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.

MilleEttantatre

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 in casseruola, 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.

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 e 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 sfumature violacee. 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 tanica. 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-eater, 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 your senses, made from our best grapes, which reach their finest expression thanks to our 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. Malolactic 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.

Chianti Superiore

D.O.C.G.



Un Chianti Superiore è un vino 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 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 its 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.

Mora del Roveto

IGT TOSCANA ROSSO



La mora è il dolcissimo frutto che cresce nascosto tra le difficoltà delle 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 fruits that grow 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. Malolactic 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.

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 trasportate 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, taglio 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 Sangiosé

IGT TOSCANA ROSATO



Il Sangiosé, 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 ha inizio 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. È ideale anche per accompagnare spuntini veloci.

Il Sangiosé, 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.

Il Grullaio

IGT COSTA TOSCANA ROSSO



Il Grullaio nel dialetto toscano è il medico dei grulli, dei pazzereilli, 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: fruttosità 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 casseruola 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. Malolactic 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.

Il Bruvé

SPUMANTE METODO CLASSICO, BRUT - ROSÉ



Declinazione di vitigno autoctono (Sangiovese) in Spumante metodo classico.

VINIFICAZIONE

Le uve sono trasportate in cantina, dove vengono diraspate, selezionate su 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 ottimali per questo vino. Il mosto viene poi avviato alla fermentazione in acciaio ad una temperatura di circa 16 gradi C°. 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 il Liqueur de triage e tappate con il tappo di sughero.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosa tenue con sfumature buccia di cipolla e 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 (Sangiovese) 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'expédition 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.



USIGLIAN
DEL VESCOVO

SPIRITS

Il Barbiglione

GRAPPA CUVÉE RISERVA



Grazie alla selezione di un'eccellente grappa e all'affinamento nei tonneaux utilizzati per l'affinamento 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 a refinement in the tonneaux used in the aging of Il Barbiglione, you can enjoy a complex and refined nectar.

Organoleptic characteristics

Upon visual examination, it appears as intense amber, tending towards golden yellow with reddish hues, very inviting. The aroma is gentle and elegant, warm and fragrant, with hints of ripe grapes, plum, apricot, and cherry. Then notes of vanilla, coffee, cocoa, pistachio, and walnut stand out.

The taste is refined and delicate, harmonious, vinous, soft with pleasant hints of spices, walnut husk, almonds, and honey. Great aromatic richness and very long gustatory persistence.



Il Gin di Usiglian del Vescovo:

Passeggiare per le colline di Usiglian del Vescovo è sempre stata un'esperienza prima di tutto odorosa, tali e tante sono le essenze spontanee che popolano con estrema biodiversità i nostri terreni unici di derivazione marina.

Nel produrre questo Gin, abbiamo voluto cristallizzare questa atmosfera odorosa, affinché vi riporti col pensiero alle dune marine. Abbiamo quindi inserito tra le botaniche del nostro London Dry Gin l'elicriso, il rosmarino, il timo, la maggiorana, l'origano e naturalmente il ginepro, tutte specie endemiche nelle nostre colline, specie che coltiviamo con impatto ambientale zero e con tutto l'amore, la conoscenza e la passione che sempre guidano il nostro lavoro. Il risultato è un gin profumatissimo, dal carattere marino mediterraneo, armonico ed elegante.

Gustatelo puro o divertitevi nella miscelazione.

Usiglian del Vescovo Gin:

Wandering in the hills of Usiglian del Vescovo has always been first and foremost a fragrant and sensorial experience, such and so many are the spontaneous essences that inhabit, in all their biodiversity, our unique sandy soils of marine origins.

Our London Dry Gin crystallizes this aromatic atmosphere to transport you spiritually to seaside sand dunes. We have infused it with helichrysum, rosemary, thyme, marjoram, oregano and of course juniper, all of which are endemic to our hills, where we grow them with zero environmental impact and with all the love, know-how and passion which always underpin our work. The result is a harmonious, elegant and boldly scented gin with Mediterranean marine character.

Enjoy it neat or on the rocks, or why not try mixing it?



Il vermouth di Usiglian del Vescovo:

Quando abbiamo pensato di produrre un vermouth, ci siamo dati l'obiettivo di legare in maniera intima e profonda il nostro vino più profumato con il carattere mediterraneo delle erbe aromatiche, che coltiviamo con impatto ambientale zero sulle nostre sabbie così particolari di derivazione marina.

Quindi l'artemisia, l'elicriso, il rosmarino e l'origano si sono sposati con il nostro vino Il Ginestraio e hanno contribuito all'armonia gustativa di questo Vermouth: così elegante, dal carattere toscano.

Gustatelo puro o divertitevi nella miscelazione.

Usiglian del Vescovo vermouth:

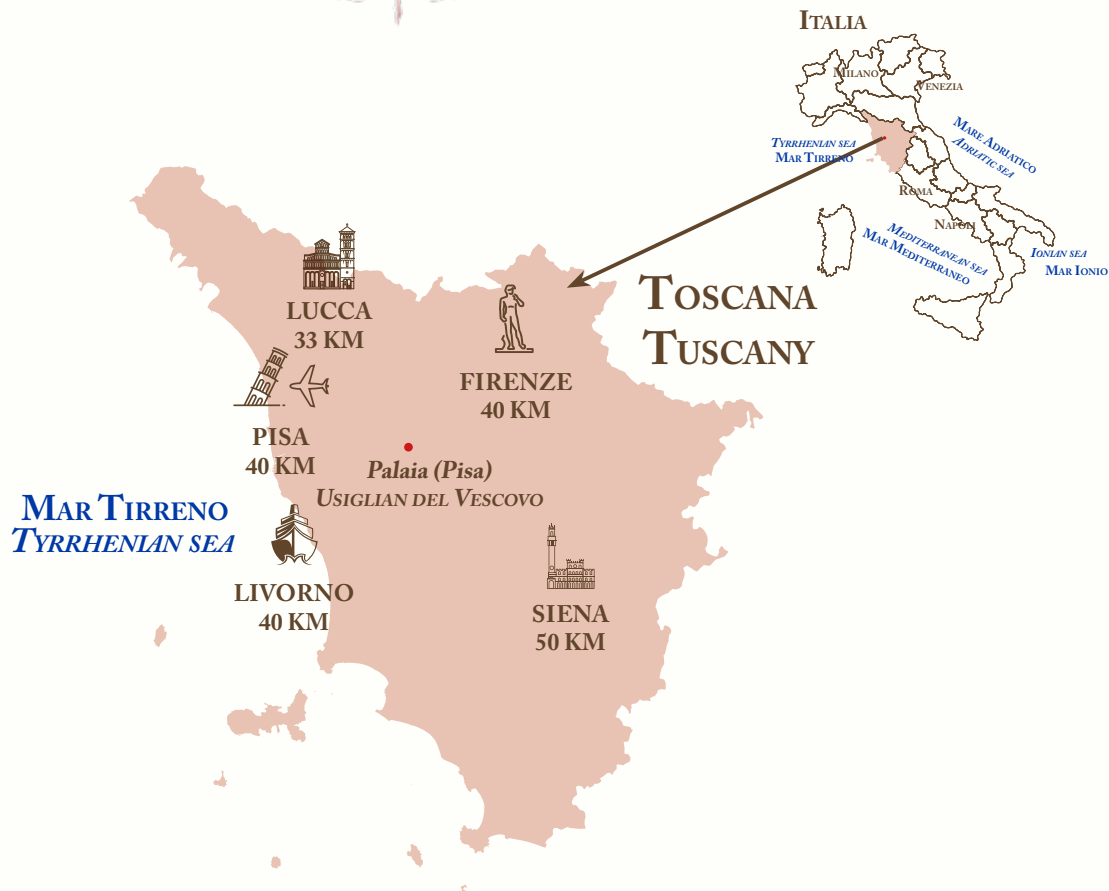
When we decided to produce a vermouth, our intent was to create an intimate and profound bond between our most scented wine and the Mediterranean character of the aromatic herbs we grow with zero environmental impact in our unique sandy soils of marine origins.

So artemisia, helichrysum, rosemary and oregano paired with our wine Il Ginestraio produce a harmony of flavours, which tender our Vermouth so elegant, so very Tuscan.

Enjoy it neat or on the rocks, or why not try mixing it?



USIGLIAN
DEL VESCOVO



WWW.USIGLIANDELVESCOVO.IT

Società Agricola Usiglian del Vescovo S.r.l.

Via Usigliano 26 – 56036 Palaia, Pisa

Tel +39 0587 468000

e-mail: info@usigliandelvescovo.it

www.usigliandelvescovo.it

GPS 43.620697 | 10.767581

