

Vin Ruspo

Rosato di Carmignano DOC 2014
Capezzana Conte Contini Bonacossi

Il Vin Ruspo Rosato di Carmignano Doc Capezzana Conte Contini Bonacossi è un'antica tradizione e si lega al ricordo della mezzadria quando il contadino "ruspava" del mosto dal tinello prima di portare l'uva alla fattoria. Il breve contatto con le bucce dona ancora oggi il bel colore rosato pur provenendo da uve rosse come il Sangiovese, il Cabernet e il Canaiolo.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosato
Disciplinare	Rosato di Carmignano
Denominazione	DOC
Annata	2014
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Localizzazione	Carmignano
Certificazione	Biologico
Vitigno	Sangiovese 80% ;Cabernet Sauvignon 10% ;Canaiolo 10%
Gradazione	13.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosato
Gusto	Morbido, armonico, con acidità equilibrata
Profumo	Fruttato, floreale, ampio e netto
Abbinamenti	Primi con di qualunque genere, secondi piatti di carni bianche
Temperatura di servizio	14° C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Ovest
Altitudine	150-200 m
Tipologia terreno	Scisto argilloso
Epoca vendemmia	Da inizio ottobre a metà ottobre
Vinificazione	In tanks di acciaio
Affinamento	In bottiglia per almeno 3 mesi