

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