



# 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

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

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

## DATI DI PRODUZIONE

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