



**VIN RUSPO 2017**  
- JAMES SUCKLING - 89 Punti

**VIN RUSPO 2018**  
- LUCA MARONI - 88 Punti



www.artiminowines.com

# VIN RUSPO

**BARCO REALE DI CARMIGNANO ROSATO**  
Denominazione di Origine Controllata

## Uve | Blend

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

## Zona di Produzione | Area of Production

Carmignano (PO), Italia

## Altitudine | Average Altitude

135 m s.l.m 135 m a.s.l

## Terreno | Soil

Limoso-sabbioso, con buona percentuale di argilla  
*Silt and sand with a good percentage of clay*

## Sistema di allevamento | Grapes Growing System

Guyot nei vigneti più vecchi, cordone speronato negli altri  
*Guyot in elder vineyards, cordon spur in all others*

## Resa per Ettaro | Productivity per Hectare

70 q.li /Ha 7 tons/Ha

**Grado Alcolico | Alcohol Content** .....13,5% vol

**Temperatura di servizio | Serving Temperature**..... 12°-14°C

### Vinificazione | Vinification

Il mosto fermenta in vasche di acciaio inox a contatto con le bucce per 24/36 ore a 14 °C. Successivamente le bucce vengono separate ed il mosto ormai rosato continua a fermentare a bassa temperatura per 14/16 giorni. Alla fermentazione segue un elevage sulle fecce di almeno 3 mesi.



*The must is fermented with the skin in stainless steel tanks for 24 /36 hours at a temperature of 14°C. Afterwards the must is filtered away from the skins. The rosee must continue its fermentation at low temperatures for 14 to 16 days.*

### Note Organolettiche | Characteristic

Colore rosa cerasuolo. All'olfatto le note floreali di biancospino e rosa si sposano a sentori fruttati di ciliegia e melograno. Al palato grande piacevolezza e mineralità unite ad una freschezza acida esemplare.



*Cherry pink. Fruity and flowery aromas: hawthorn, rose, cherry and pomegranate. The mouthfeel is pleasant and mineral. Its fair acidity makes it fresh and enjoyable.*

Da abbinare alle tipiche pietanze toscane come la ribollita o la pappa al pomodoro. Ottimo anche con i salumi, le carni bianche e in generale come aperitivo.

*To combine with typical tuscan cuisine such as Ribollita (mixed vegetable soup black cabbage, white beans, carrots and bread) or Pappa al Pomodoro (bread soaked in tomato and garlic sauce). Perfect with cold cuts and white meat. Excellent for aperitifs.*