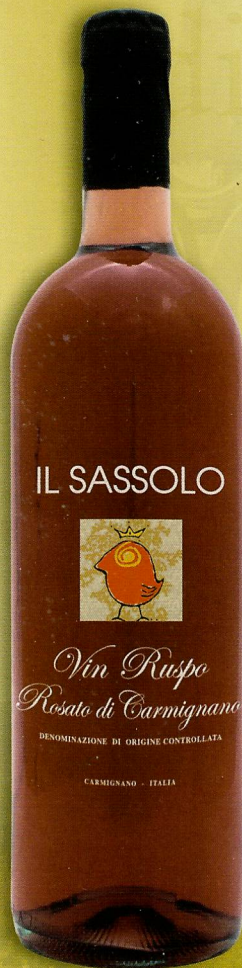


Rosato di Carmignano

“Vin Ruspo” DOC



Vigneti

Cru: Santa Cristina a Mezzana.

Altitudine: 180 mt s.l.m.

Esposizione: Sud e Sud-Est-Est.

Tipo di suolo: Calcare Alberese e Galestro.

Età dei vigneti: 1975 - 2001 - 2002.

Vitigni: 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon.

Densità d'impianto: 3.300 nei vecchi impianti, 5.000 nuovi impianti.

Forma di allevamento: guyot, “capovolto”, cordone speronato.

Produzione: 35 ettolitri per ettaro.

Vinificazione e affinamento

Vendemmia: La raccolta manuale si colloca tra l'ultima settimana di settembre e la prima settimana di ottobre.

Fermentazione: Il “Vin Ruspo” proviene dal “salasso” delle migliori uve del Carmignano. La fermentazione in “rosato” avviene a temperatura controllata in vasche di acciaio inox, dove il vino permane fino all'imbottigliamento nella primavera.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Rosa tenue con riflessi violacei.

Profumo: fresco, fruttato intenso con sentori di frutti di bosco.

Sensazioni gustative: Vino di media struttura, fresco, con note floreali nel retrogusto.

Enologo Dott. Giuseppe Rigoli.

Vineyards

Cru: Santa Cristina a Mezzana.

Altitude: 180 meters above sea level.

Exposure: South, South-East, East.

Type of soil: Alberese (lime-stone), Galestro (marl)

Vineyard age (year of planting): 1975 - 2001 - 2002

Varietals: 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon.

Vineyard density: 3,300 vines/hectare in the old vineyards, 5,000 vines/hectare in the new vineyards.

Vine training systems: guyot, “capovolto” (a traditional Tuscan training system), cordon spur.

Production: 35 hectolitres/hectare.

Vinification and ageing

Harvest: the harvest is carried out by hand and takes place between the last week of September and the first week of October.

Fermentation: The “Vin Ruspo” comes from the “saignée” of the best grapes of the Carmignano wine. The fermentation takes place in stainless steel vats with temperature control. The wine rests in steel and it is bottled in spring.

Organoleptic characteristics

Colour: Light pink with violet reflections.

Nose: fresh and persistent with red berry notes.

Flavour: Wine with a medium structure, fresh and with floral notes in the aftertaste.

Oenologist Mr Giuseppe Rigoli.