



ROSATO DI CARMIGNANO D.O.C. – VIN RUSPO



ANNATA: 2018

ZONA DI PRODUZIONE: Carmignano (PO)

CERTIFICAZIONE BIOLOGICO: Si

BOTTIGLIE PRODOTTE: 8,148

ALTITUDINE: Sud- Sud-Ovest

VITIGNI: Sangiovese, Cabernet e Canaiolo.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Scisto argilloso

VENDEMMIA: Seconda metà di Settembre

VINIFICAZIONE: In tanks di acciaio

ELEVAZIONE: In tanks di acciaio

AFFINAMENTO: In bottiglia per almeno 3 mesi

TENORE ALCOLICO: 13,5%

MODALITA' DI SERVIZIO: Servire a 14°C

GASTRONOMIA: Ottimo come vino di entrata, accompagnato a primi piatti in genere e anche alle carni bianche

CARATTERI ORGANOLETTICI:

COLORE: Rosato

PROFUMO: Fruttato, Floreale, ampio e netto

SAPORE: Morbido, armonico con acidità e equilibrato. Lungo retrogusto fruttato