

CAPEZZANA
CONTE CONTINI BONACOSSÌ

90



92 falstaff



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



ANNATA: 2020

ZONA DI PRODUZIONE: Carmignano (PO)

CERTIFICAZIONE BIOLOGICO: Sì

ESPOSIZIONE: Sud- Sud-Ovest

VITIGNI: 80% Sangiovese, 10% Cabernet e 10% Canaiolo.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Limo, calcare, scisto e argilla.

VENDEMMIA: Seconda metà di Agosto

VINIFICAZIONE: In tanks di acciaio, 12 ore a contatto con le bucce.

ELEVAZIONE: In tanks di acciaio

AFFINAMENTO: In bottiglia per almeno 3 mesi

TENORE ALCOLICO: 12,5%

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