



VIN RUSPO 2019
 - JAMES SUCKLING: 92
 - LUCA MARONI: 92
 - VERONELLI: 85
 - DECANTER: 84
 - WOW: SILVER
 - DOCTOR WINE: 90

VIN RUSPO 2020
 - JAMES SUCKLING: 90
 - BIBENDA: 3 Grapes
 - WINE HUNTER: RED
 - WOW: SILVER
 - VITAE: 1 Prosit



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

60 q.li /Ha 6 tons/Ha

Grado Alcolico | Alcohol Content13% 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 poche ore a bassa temperatura. Successivamente le bucce vengono separate ed il mosto ormai rosato continua a fermentare a bassa temperatura per 14/16 giorni. Alla fermentazione segue un élevage sulle fecce di almeno 3 mesi.



The must is fermented with the skin in stainless steel tanks for few hours at low temperature. 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.