

CAPEZZANA
CONTE CONTINI BONACOSSÌ



RING OF ESTATES
TUSCANY WINERY GROUP



ROSATO DI CARMIGNANO DOC – VIN RUSPO

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

Vinificazione: le uve vengono raccolte nella seconda metà di Settembre. La vinificazione avviene in vasche di acciaio.

Maturazione ed affinamento: l'affinamento viene svolto in acciaio e almeno 3 mesi in bottiglia.



CAPEZZANA
CONTE CONTINI BONACOSSÌ

Vin Ruspo

Il vinruspo, rosato DOC di Carmignano, è una antica tradizione e si lega al ricordo della mezzadria quando il contadino "ruspava" (rubava) del mosto (al trebbiano) prima di portare l'uva, pigiata con i piedi, alla fattoria. Il breve tempo di contatto con le bucce donava e dona ancora oggi il bel colore rosato, pur provenendo da uve rosse come il Sangiovese, il Cabernet e il Canaiolo.