



ARTIMINO

WINE ESTATE



VIN RUSPO

BARCO REALE DI CARMIGNANO ROSATO

Denominazione di Origine Controllata

Vendemmia

2025

Uvaggio

70% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Grenache

Grado Alcolico

12,5%

Clima

L'annata 2025 ha avuto inizio con un inverno relativamente mite, interrotto da un temporaneo abbassamento delle temperature verso la fine di gennaio. Successivamente, si è registrato un progressivo aumento termico fino alla seconda metà di febbraio. L'innalzamento delle temperature a fine marzo ha determinato un leggero anticipo della ripresa vegetativa. La primavera è stata caratterizzata da una buona distribuzione delle precipitazioni e da un clima complessivamente temperato, favorevole allo sviluppo equilibrato della vite. Durante l'estate si sono registrati due periodi di caldo intenso: il primo nella seconda metà di luglio e il secondo a metà agosto, che hanno influenzato i ritmi di maturazione delle uve. La vendemmia è iniziata a fine agosto con le varietà più precoci, per concludersi alla fine del mese di settembre con la raccolta delle varietà più tardive.

Dati storici e suolo

Il Vin Ruspo è un vino emblema della denominazione del Carmignano e un prodotto cardine della storicità produttiva aziendale.

I suoli del Vin Ruspo si originano da arenarie fini e calcareniti della formazione del Sillano con composizione moderatamente profonda, buona presenza di scheletro e con moderata disponibilità idrica.

Vinificazione

Dopo la raccolta, le uve vengono trasportate in cantina e trattate con ghiaccio secco per proteggerle dal calore esterno, mantenerne intatti gli aromi ed evitare eventuali ossidazioni. Successivamente, vengono diraspate ed inviate in pressa, dove sono raffreddate nuovamente con ghiaccio secco per proteggerle al massimo dall'ossigeno. Il periodo di criomacerazione dura circa un'ora e mezza e, dopo la pressatura molto soffice, il mosto svolge una fase di illimpidimento a freddo per circa 16 ore. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata per non disperdere gli aromi. Al termine della fermentazione, il vino rimane sulle proprie fecce nobili per 2-3 mesi, durante i quali vengono svolti periodici batonnage: nel primo mese un batonnage a settimana e, successivamente, uno al mese per evitare di ossigenare troppo il vino.

Note Degustative

Visivo

Il vino si presenta di un colore rosa tenue.

Olfattivo

All'olfatto si distinguono sensazioni di fiori bianchi, fragoline di bosco e rosa canina.

Gustativo

Al gusto è diretto, deciso, fresco con un finale equilibrato e molto piacevole.