

AQUA DI VENUS ROSÉ

TOSCANA IGT



Vigneti

Le uve utilizzate per la produzione di questo rosato provengono dall'area costiera del sud della Toscana, in Maremma.

Suolo: terreni ricchi in sostanza organica con grande presenza di ferro, prevalentemente argillosi o argillo-sabbiosi.

Altitudine: da 190 a 250 metri sul livello del mare.



Uvaggio

38% Syrah, 31% Sangiovese e 31% Pinot Grigio



Annata 2020

Questa annata è stata caratterizzata da una stagione costante con un'ottima maturazione delle uve e una raccolta regolare.

Prima vendemmia: 2019



Vinificazione ed affinamento

Le uve raccolte a mano, appena arrivano in cantina, vengono pressate con estrema delicatezza per non dissipare i profumi primari. Dopo l'illimpidimento naturale del mosto, la fermentazione è avvenuta in acciaio a bassa temperatura assicurando la massima esaltazione delle caratteristiche organolettiche. La fermentazione malolattica non viene svolta. L'affinamento prosegue in tini termo-controllati di acciaio inossidabile.

Gradazione alcolica: 13%



Note di degustazione

Colore: rosa tenue

Aroma: il bouquet è complesso caratterizzato da note floreali tipiche del Sangiovese, seguite da note di erbe aromatiche e macchia mediterranea. Il Syrah conferisce note fruttate di ciliegia rossa mentre il Pinot Grigio arricchisce questo rosato con note agrumate e floreali.

Degustazione: al palato è un vino fresco, sapido e con una buona acidità. Il finale è lungo e persistente.



Punti chiave

- Il blend di Syrah, Sangiovese e Pinot Grigio racconta perfettamente l'anima selvaggia e sofisticata della costa della Maremma.
- I migliori rosé del mondo sono prodotti nelle regioni vicino al mare. La vicinanza al Mar Mediterraneo conferisce note minerali, offrendo carattere ed eleganza.
- Prodotto per la prima volta nel 2019, Aqua di Venus ha avuto un immediato e impressionante successo. La qualità del vino e la raffinatezza della bottiglia hanno provveduto ad un risultato molto apprezzato a livello internazionale.



CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES



AQUA DI VENUS ROSÉ

TOSCANA IGT



Vineyards

The grapes for Aqua di Venus come from vineyards located in the southern Tuscan Maremma area.

Soil: rich in organic substances with an abundance of iron; clay and sandy soil.

Altitude: variable from 190 to 250 meters above sea level.



Grape varieties

38% Syrah, 31% Sangiovese and 31% Pinot Grigio



Vintage 2020

A good vintage with a great ripening and picking season.

First vintage: 2019



Vinification and ageing

The hand-harvested grapes are pressed gently in order not to lose the aromas. After the natural clarification of the must, the fermentation takes place in low-temperature stainless steel tanks, ensuring the maximum accentuation of the aromas and flavors. No malolactic fermentation takes place. The aging continues in temperature-controlled stainless steel tanks.

Alcohol content: 13%



Tasting notes

Color: light pink.

Aroma: the bouquet is complex with floral notes typical of Sangiovese, followed by herbal and Mediterranean brush overtones. The Syrah gives fruity red cherry notes, while the Pinot Grigio enriches this rosé with citrus and floral notes.

Tasting profile: a fresh and savory wine with a balanced acidity. Long, lasting finish.



Why?

- The blend made of Syrah, Sangiovese and Pinot Grigio represents perfectly the wild and sophisticated soul of the Maremma coast
- As the world's best rosés, Aqua di Venus Rosé is produced in areas close to the sea. The vicinity to the Mediterranean sea bestows interesting mineral notes, providing character and elegance
- Produced for the first time with vintage 2019, Aqua di Venus got an immediate and impressive success. The wine quality, the refinement of the bottle and all the sophisticated details have provided a very appreciated experience.



CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES

