

AQUA DI VENUS BIANCO

TOSCANA IGT



Vigneti

Vermentino e Sangiovese provengono dall'area costiera del sud della Toscana, in Maremma. Lo Chardonnay proviene dalla Tenuta La Solatia vicino al borgo medievale di Monteriggioni, vicino Siena.

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

61% Vermentino, 22% Chardonnay e 17% Sangiovese vinificato in bianco



Annata 2020

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

Prima vendemmia: 2020



Vinificazione ed affinamento

I grappoli di ogni varietà sono raccolti a mano nei periodi di perfetta maturazione e vengono pressati con delicatezza per non dissipare i profumi primari. Soltanto la parte di mosto fiore svolge la fermentazione alcolica in acciaio, assicurando la massima esaltazione delle caratteristiche organolettiche. La fermentazione malolattica non viene svolta per preservare la freschezza gustativa e la croccantezza del frutto.

Gradazione alcolica: 12.5%



Note di degustazione

Colore: giallo paglierino.

Aroma: profumi di frutta a polpa bianca e tropicale si alternano a note agrumate accompagnate da un'intensa mineralità. Seguono note di erbe aromatiche come salvia e rosmarino.

Degustazione: al palato si percepiscono note agrumate tipiche del Vermentino, lo Chardonnay dona armonia e morbidezza mentre il Sangiovese arricchisce in struttura e finezza. Il finale è sapido e minerale. Perfetto con pesce al forno e alla griglia, carne bianca e formaggi freschi.



Punti chiave

- La vicinanza dei vigneti al mare conferisce eleganza e finezza a questo vino.
- Il blend è un originale incontro tra Vermentino, Chardonnay e Sangiovese vinificato in bianco.
- Lanciato nel 2020, Aqua di Venus ha ricevuto un immediato e impressionante successo internazionale grazie alla qualità del vino, la raffinata bottiglia e tutti i sofisticati dettagli.



AQUA DI VENUS WHITE

TOSCANA IGT



Vineyards

The Vermentino and Sangiovese come from the southern Tuscan coastal area of the Maremma, while the Chardonnay comes from the La Solatia Estate near the walled medieval town of Monteriggioni, near Siena.

Soil: soils 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

61% Vermentino, 22% Chardonnay and 17% Sangiovese vinified in white



Vintage 2020

A good vintage with a great ripening and picking season.

First vintage: 2020



Vinification and ageing

All the varieties are harvested by hand and pressed gently in order not to lose the primary aromas. Only the fined must, following natural clarification, undergoes alcoholic fermentation in temperature-controlled steel tanks, ensuring the maximum accentuation of the aromas and flavors. Malolactic fermentation is purposely not conducted so as to preserve the freshness of the flavors and crunchiness of the fruit.

Alcohol content: 12.5%



Tasting notes

Color: straw yellow.

Aroma: white fruit and tropical aromas alternate with citrus notes and intense minerality. Herbal overtones like sage and rosemary ensue.

Tasting profile: the Vermentino yields citrus notes, the Chardonnay lends harmony and softness, and the Sangiovese provides structure and finesse. Savory and mineral finish. Perfect with oven-baked and grilled fish, white meat and young cheeses.



Why?

- Crafted from vineyards placed in proximity to the sea, Aqua di Venus white expresses the best elegance and finesse of a white wine from the Tuscan coast, full in body and characterized by minerality.
- The blend is original and sees an unique encounter of Vermentino, Chardonnay and Sangiovese vinified in white.
- Launched in 2020, the brand Aqua di Venus got an immediate and impressive success. The wine quality, the refinement of the bottle and all the sophisticated detail.

