

# 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 2021

La qualità delle uve è stata eccellente; l'assenza di piogge nella prima parte della stagione è stato molto positivo per la maturazione delle uve.

**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:** 13.5%



## 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.

