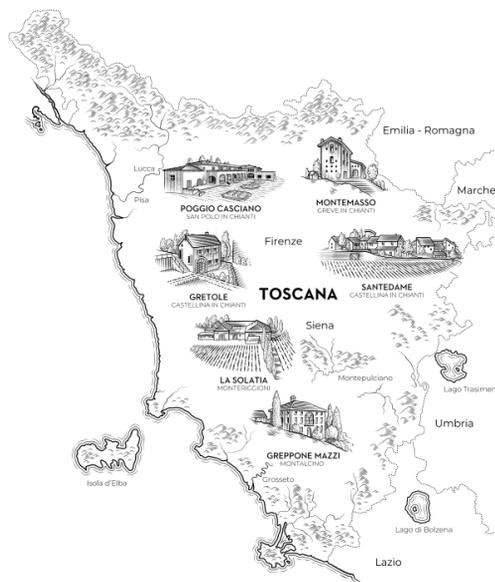


Aqua di Venus Bianco

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Vermentino e Sangiovese provengono dall'area della Maremma. Lo Chardonnay proviene dalla Tenuta La Solatia vicino al borgo di Monteriggioni, nei pressi di Siena. Altitudine: 190-250 mt. Suolo: ricco in sostanza organica con presenza di ferro, argilloso o argillo-sabbioso.



UVAGGIO: 74% Vermentino, 22% Chardonnay, 4% Sangiovese (in bianco)

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.

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.

PUNTI CHIAVE

- Qui il Sangiovese vinificato in bianco si unisce in un blend unico insieme al Vermentino, e allo Chardonnay.
- Il nome è un omaggio alla femminilità: Venere, simbolo di bellezza e di raffinata sensualità.
- Il design unico della bottiglia è un omaggio all'arte rinascimentale, le coste simboleggiano le stesse nervature della conchiglia da cui Venere emerge dalle acque nel quadro del Botticelli.

PRIMA ANNATA: 2020



RUFFINO
1877