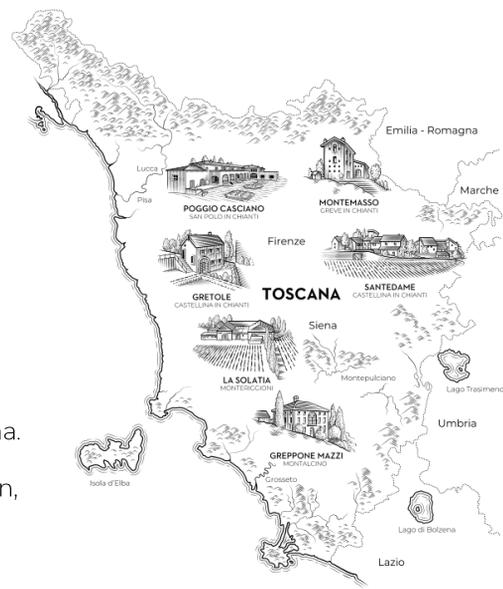


Aqua di Venus Bianco

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Die Rebsorten Vermentino und Sangiovese stammen aus der Maremma. Der Chardonnay kommt aus den Weinbergen des Weinguts La Solatia. Höhenlage: 190-250 mt. Boden: reich an organischer Substanz und Eisen, überwiegend lehmig oder sandig-lehmig.



TRAUBENMISCHUNG: 74% Vermentino, 22% Chardonnay, 4% Sangiovese (weiß)

BESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb.

Geruch: Noten von weißen und tropischen Früchten wechseln sich mit Zitrusnoten ab, begleitet von einer intensiven Mineralität. Darauf folgen Kräuternoten wie Salbei und Rosmarin.

Geschmack: die für den Vermentino typischen Zitrusnoten, der Chardonnay verleiht Harmonie und Weichheit, während der Sangiovese die Struktur und Finesse einbringt. Der Abgang ist würzig und mineralisch.

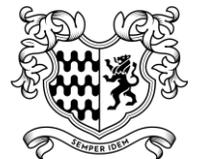
AUSBAU UND REIFUNG

Die Trauben jeder Sorte werden von Hand gelesen, wenn sie völlig reif sind, und sanft gepresst, um die Primäraromen nicht zu verlieren. Nur der Teil des Blütenmosts wird in Stahltanks alkoholisch vergoren, was eine maximale Verbesserung der organoleptischen Eigenschaften gewährleistet. Die malolaktische Gärung wird nicht durchgeführt, um die Frische des Geschmacks und die Knackigkeit der Früchte zu erhalten.

BEMERKENSWERTES

- Hier verbindet sich der weiß vinifizierte Sangiovese mit Vermentino und Chardonnay zu einer einzigartigen Mischung.
- Der Name ist eine Hommage an die Weiblichkeit: Venus, das Symbol für Schönheit und raffinierte Sinnlichkeit.
- Das einzigartige Design der Flasche ist eine Hommage an die Kunst der Renaissance. Die Rippen symbolisieren die Rippen der Muschel, aus der in Botticellis Gemälde die Venus aus dem Wasser aufsteigt.

ERSTE WEINLESE: 2020



RUFFINO
1877