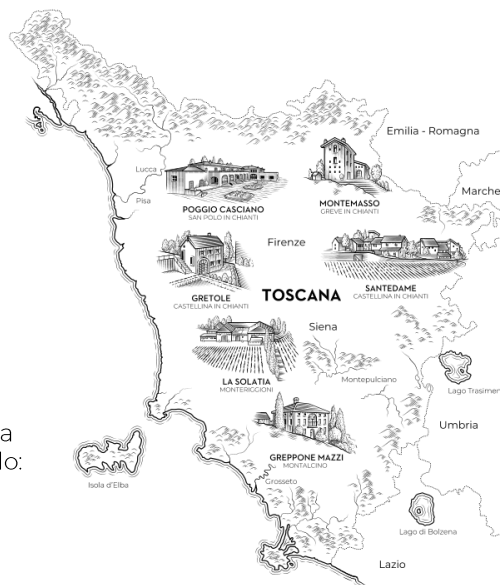


Aqua di Venus Rosé

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Le uve utilizzate per la produzione di questo rosato provengono dall'area costiera del sud della Toscana, in Maremma. Altitudine: 190-250 mt. Suolo: terreni ricchi in sostanza organica con grande presenza di ferro, prevalentemente argillosi o argillo-sabbiosi.



UVAGGIO: : 54% Syrah, 25% Pinot Grigio, 19% Vermentino, 2% Sangiovese

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.

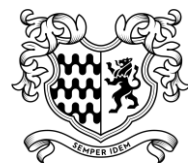
VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve raccolte a mano, appena arrivano in cantina, vengono pressate con estrema delicatezza per non dissipare i profumi primari. Dopo l'illimpimento 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.

PUNTI CHIAVE

- Rosato in stile provenzale dal classico color rosa cipra e riflessi dorati, caratterizzato da note di macchia mediterranea e una forte sapidità.
- 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: 2019



RUFFINO
1877