

AQUA DI VENUS CUVÉE



Vigneti

Le uve provengono dalla Toscana.

Suolo: terreni collinari di origine pliocenica e olocenica con una tessitura francolimoso-argillosa, ricchi in calcare e abbondante presenza di travertino.

Altitudine: da 190 a 250 metri sul livello del mare.



Uvaggio

34% Syrah, 33% Sangiovese e 33% Chardonnay



Prima vendemmia: 2021



Vinificazione ed affinamento

La vendemmia è stata eseguita nella seconda decade di agosto nel momento ideale per mantenere una buona acidità delle uve, parametro fondamentale per la creazione di una base spumante e al tempo stesso mantenere profumi ed intensità aromatica identitaria di Aqua di Venus. La presa di spuma è avvenuta tramite metodo Charmat in autoclave, dove il vino ha sostato a lungo sui lieviti. Infine, il vino non è stato dosato prima dell'imbottigliamento.

Gradazione alcolica: 12.5%



Note di degustazione

Perlage: piccole, fini e persistenti.

Colore: rosa tenue con riflessi giallo paglierino.

Aroma: il bouquet è caratterizzato da note fruttate di pesca bianca e fragolina, che si uniscono ad aromi floreali di glicine e rosa. Riconoscibile anche una leggera nota iodata.

Degustazione: in bocca è secco, fresco, minerale. Le note fruttate si ripropongono anche al palato, con un finale caratterizzato dai sapori delle erbe aromatiche, ricordo della macchia mediterranea. Ottimo come aperitivo o per accompagnare, a tutto pasto, piatti di pesce o carni bianche.



Punti chiave

- Il blend della Cuvée rimane identificativo della linea Aqua di Venus, ma viene riproposto in una veste ideale per la produzione di vini spumanti. Syrah e Sangiovese donano corpo e note aromatiche uniche, mentre lo Chardonnay conferisce eleganza e finezza.
- La scelta di produrre una bollicina Pas Dosé, ovvero non dosata, è fatta per mantenere a pieno le caratteristiche dei vitigni, con un aroma delicato al palato. Inoltre, il perlage risulta così fine e persistente.
- Aqua di Venus Cuvée è l'ultimo arrivato della linea Aqua di Venus, che ha avuto un immediato ed impressionante successo fin dal suo lancio nel 2019. La qualità dei vini e la raffinatezza delle bottiglie hanno provveduto ad un risultato molto apprezzato a livello internazionale.

