



ACQUAGIUSTA

IGT Maremma Toscana Bianco - Vermentino

Acquagiusta Bianco è prodotto nella vigna di Ponente della Tenuta La Badiola, nella porzione di territorio al centro della vecchia Fattoria di Acquagiusta, nucleo operativo dell'affascinante progetto di bonifica realizzato nella prima metà dell'800 da Leopoldo II di Lorena, Granduca di Toscana. In questa "fattoria" si svolgevano tutte le principali attività del granducato e lo stesso Leopoldo scelse questa sede per la sua posizione salubre e per la presenza di una purissima sorgente sotterranea denominata Acquagiusta.

Il vigneto si trova nella parte centrale del conoide alluvionale della Tenuta La Badiola. Una zona contraddistinta da terreni ricchi di minerali e di sostanze di "scivolamento" alluvionale.

La maggior percentuale di argilla sommata all'alta percentuale di scheletro, ha indirizzato la scelta varietale in favore di uvaggi a bacca bianca.

La vigna dell'Acquagiusta Bianco si estende su quattro ettari con densità di 5.000 piante per ettaro ed è allevata a cordone speronato.

Le uve vengono vendemmiate rigorosamente a mano e trasportate in piccole cassette di plastica.

La vinificazione si svolge pressando le uve intere a bassissime pressioni di lavoro al fine di evitare l'estrazione di sostanze indesiderate. La fermentazione e l'affinamento avvengono in vasche di acciaio a temperatura controllata.

Note di degustazione

Colore: giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli.

Profumo: immediato di note floreali e fruttate con un piacevole sfondo vegetale.

Il sapore è fragrante, delicato con un'importante acidità che conferisce freschezza e piacevolezza alla beva.

Interessante la persistenza, rotonda e prolungata.

Uvaggio: 100% Vermentino.

IGT Maremma Tuscan White Wine - Vermentino

Acquagiusta White is produced with grapes from the **Ponente vineyard** on the La Badiola Estate, a parcel of land in the center of the old Acquagiusta Farm, the operational center of the fascinating land-improvement project realized in the first half of the 19th century by Leopold II of Lorena, the Grand-Duke of Tuscany. In effect, this "farm" was the operational center for all of the principal activities of the Grand Duchy; and Leopold himself chose this administrative seat both for its salubrious position as well as for the presence of a very pure underground spring with the name Acquagiusta.

The vineyard is located in the center of the alluvial cone on the La Badiola Estate, a zone distinguished by soil rich in minerals and alluvial deposits.

The Acquagiusta vines cover 4 hectares with a density of 5000 plants per hectare, grown by lateral cordon.

The significant percentage of clay combined with the high mineral content has naturally led to the implantation of white wine varieties.

The grapes are harvested exclusively by hand and transported in small plastic carrying baskets.

During the vinification process, the intact fruit is pressed with very gentle pressure in order to avoid the extraction of undesirable flavor components. Fermentation and refinement take place in temperature-controlled stainless-steel vats.

Tasting Notes

Color: straw-yellow with slight greenish reflections

Bouquet: fruity, with immediate floral notes and a pleasant vegetable background.

The taste is fragrant and delicate with a notable acidity making it fresh and pleasantly drinkable.

Varietal composition: 100% Vermentino

