



ACQUAGIUSTA

IGT Toscana Rosso

Acquagiusta Rosso è prodotto nella **vigna di Levante** 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 della conoide alluvionale della Badiola caratterizzata da reazioni che vanno dal mediamente acido al neutro scendendo in profondità attraverso strati di materiali ottenuti dal disfacimento dei depositi che sono a monte.

Il risultato è quello di un'importante pedogenesi del terreno che si presenta quindi ricco di minerali e sostanze di "scivolamento" alluvionale.

Il Vigneto di Levante con una densità di 5.000 piante per ettaro allevate a cordone speronato, è stato impiantato nel 2001 e ha dato vita ad un vino sincero e vigoroso ottenuto da un'attenta selezione delle uve.

La vendemmia avviene in cassette di plastica e le uve vengono immediatamente sottoposte a macerazione e successiva fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata.

Alla fine dell'affinamento si procede con l'assemblaggio delle differenti masse per creare il blend finale.

Note di degustazione

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo di piccoli frutti rossi in confettura con intense note speziate e balsamiche di macchia mediterranea.

Il sapore è vigoroso e al tempo stesso elegante e persistente; ottimo l'equilibrio fra alcol e corpo.

Buona la persistenza lunga e aromatica.

Uvaggio: 35% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah.

IGT Tuscan Red

***Acquagiusta Rosso** is produced in the **Levante vineyard**, Tenuta La Badiola, in the part of the region where the ancient Acquagiusta farm can be found. This served as the operational nucleus for the fascinating reclamation project undertaken during the first half of the nineteenth century by Leopold II of Lorena, the Grand Duke of Tuscany. All the main activities of the grand duchy took place on this "farm", and the same Leopold chose it as his seat for its pleasant location and incredibly pure underground spring, named Acquagiusta.*

The vineyard is situated at the heart of the Badiola alluvial fan, which is characterised by average- medium acid to neutral reactions. It is very deep and layers of material are formed when decaying deposits are dislodged upstream.

The result is an impressive pedogenesis in the ground, rich in materials and substances which have been deposited as a result of the alluvial drift.

The Levante vineyard was planted in 2001 and is home to 5,000 plants per hectare, cultivated within a cordoned area. It has given life to a sincere, powerful wine, which is produced from carefully selected grapes.

Plastic containers are used to harvest the grapes, which are put in to soak immediately and then fermented in steel vats at a controlled temperature.

Once the refinement process is complete, the different parts are combined together to obtain the final blend.

Notes on tasting

Colour: intense ruby red

Scent: small, sweet soft fruits with a strong hint of spice and Mediterranean balsamic vinegar.

Flavour: vigorous but at the same time elegant and lasting; a perfect balance between alcohol and body.

A long-lasting, aromatic persistence.

Blend of grapes: 35% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah.

