



## ACQUAGIUSTA

### IGT Maremma Toscana Rosato

**Acquagiusta rosato** è prodotto con le uve della **vigna di Levante** della Tenuta La Badiola, una porzione di terra 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.

Il Vigneto di Levante ha prodotto un vino elegante e vigoroso, ottenuto da un'attenta selezione delle uve in vigna e successivamente in cantina.

La vigna dell'Acquagiusta rosato si estende su due ettari ed è allevata a cordone speronato.

Le uve intere sono state pressate a bassissime pressioni di lavoro per evitare l'estrazione di colore dalla buccia e contemporaneamente consentire il passaggio al mosto della migliore carica aromatica.

#### Note di degustazione

**Colore:** buccia di cipolla matura.

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

**Il sapore** è vigoroso e al tempo stesso elegante; ottimo l'equilibrio alcol, acidità e corpo.

Buona la persistenza, lunga e aromatica.

**Uvaggio:** 100% Alicante.

### IGT Maremma Tuscan Rosé

**Acquagiusta Rosé** is produced with grapes from the **Levante 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 Levante vineyard produces an elegant and vigorous wine, obtained through a rigorous selection of the grapes first on the vines and then successively in the winery.

The vines producing Acquagiusta Rosé cover 2 hectares and are grown on lateral cordon.

The intact fruit is pressed with very gentle pressure in order to avoid the extraction of color components from the skins and at the same time confer the best aromatic complexity on the grape must.

#### Tasting Notes

**Color:** ripe onion skin.

**Bouquet:** red berries with the intense spicy and balsamic notes of the Mediterranean underbrush.

**The taste** is both vigorous and elegant, with a superb balance of alcohol, acidity and body; and a notable aromatic persistence.

**Varietal composition:** 100% Alicante.

