



LA MAGIA DELLA MAREMMA NELLE TERRE DEL GRANDUCA

Acquagiusta si trova a pochi chilometri da Castiglione della Pescaia, in Maremma, nei pressi di quello che era un tempo il lago Prile, al centro dell'area bonificata e trasformata in tenuta agricola dal Granduca di Toscana Leopoldo II. Oggi è Terra Moretti a portare avanti quel progetto illuminato di metà '800: qualcosa come 500 ettari nei quali si esprime la biodiversità del paesaggio maremmano, fatto di zone pianeggianti, colline vitate, uliveti, boschi e macchia mediterranea.

Una meraviglia in cui brilla la fonte dell'Acquagiusta, sorgente sotterranea che sgorga naturalmente dalla roccia. È dai tempi di Leopoldo II che questa incredibile fonte dà vita e fertilità alle terre e agli abitanti della tenuta. È lei che simboleggia l'intero progetto agricolo di Acquagiusta e dei suoi vini, nato dal sapere del passato per ridare identità e attualità a una zona dimenticata. Tradizione, natura, ricerca e sperimentazione. La filosofia di famiglia al servizio di un territorio straordinario che chiede solo di essere svelato.

LA VIGNA DI LEVANTE E QUELLA DI PONENTE

Acqua, terra, sole e vento. Questi alcuni dei principali elementi studiati per realizzare il vigneto, decidere l'esposizione delle piante e le varietà più adatte. Oggi sono circa 30 gli ettari coltivati a vite, concentrati in un unico corpo su due specifiche porzioni divise da un viale di cipressi e pini marittimi.

La vigna di ponente è stata destinata alla produzione di uve bianche, visto che il terreno, un tempo attraversato dalla fonte dell'Acquagiusta, appare particolarmente povero di elementi principali, mentre è decisamente ricco di scheletro e sostanze minerali.

Carattere facilmente visibile al primo sguardo, per via di una terra chiara, capace di moderare il calore e condizionare l'attività vegetativa. La vigna di levante è il regno delle varietà a bacca nera, caratterizzata da notevole presenza di elementi nutrizionali e un terreno di colore scuro, ideale per assorbire calore e portare le uve a perfetta maturazione.

TRADIZIONE, EVOLUZIONE E LINGUAGGIO

Ad Acquagiusta i vini nascono dolcemente. Il rispetto dei frutti della natura è essenziale, così come il carattere impresso dal territorio e dalle varietà coltivate. Ecco perché in cantina gli interventi sono limitati all'essenziale, mirati a realizzare vini autentici e puri.

Nessuna scorciatoia è ammessa: la valorizzazione delle uve è l'obiettivo principale, tanto che l'affinamento è fatto esclusivamente in vasche di acciaio. Lo stile è in continua evoluzione, alla ricerca dei valori più intimi della tradizione e di un linguaggio attuale, originale e diretto; immediatamente comprensibile quanto profondo, deciso a portare a galla la vera natura di un magico lembo di Toscana.



MAREMMA TOSCANA DOC VERMENTINO

Uvaggio	Vermentino 100%
Origine	Vigne della parte centrale del conoide alluvionale della Tenuta La Badiola
Sistemi di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	70 q.li/ha
Resa di vino	70% pari a 49 hl/ha
Età media delle viti	15 anni
Periodo di vendemmia	Settembre
Vinificazione	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
Stabilizzazione	Statica a freddo
Imbottigliamento	Febbraio dell'anno successivo alla vendemmia
Affinamento	4 mesi in acciaio inox a temperatura controllata
Affinamento in bottiglia	1 - 2 mesi



750ml

Sole, vento e mare caratterizzano la vigna di ponente dove viene coltivato il vermentino, capace di sintetizzare quei caratteri e trasmetterli al vino. La vinificazione in bianco è semplice e diretta ed estrae il profilo più puro delle uve. Il colore paglierino con tenui riflessi verdognoli annuncia profumi finemente floreali, fruttati e sfumati da un sottofondo vegetale. Il vino è fragrante, delicato, con un'acidità sapida che conferisce freschezza e piacevolezza alla beva. Fine bocca, ammandorlato e dissetante, capace di sortire un effetto balsamico d'impronta marina.



MAREMMA TOSCANA DOC ROSATO

Uvaggio	Alicante 100%
Origine	Vigneto di Levante della Tenuta La Badiola
Sistemi di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	60 q.li/ha
Resa di vino	65% pari a 39 hl/ha
Età media delle viti	18 anni
Periodo di vendemmia	Agosto
Vinificazione	Le uve vengono vendemmiate rigorosamente a mano e trasportate in piccole cassette di plastica. 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
Stabilizzazione	Statica a freddo
Imbottigliamento	Febbraio dell'anno successivo alla vendemmia
Affinamento in bottiglia	1 - 2 mesi



750ml

Da uve alicante in purezza, varietà ormai classica in Maremma, capace di caratterizzare i vini del territorio, nasce un rosato di grande personalità. Un vino che unisce il tratto sincero, goloso e lievemente rustico dell'uva con una vinificazione delicata che lo rende gentile e suadente. Il colore buccia di cipolla ha riflessi lucenti mentre i profumi spaziano dai piccoli frutti rossi alle spezie, fino a folate balsamiche di macchia mediterranea. In bocca è vigoroso e al tempo stesso elegante, equilibrato nelle sensazioni morbide e acide. Finale molto persistente e piacevolmente aromatico.



MAREMMA TOSCANA DOC ROSSO

Uvaggio	Merlot 35%, cabernet sauvignon 35%, syrah 30%
Origine	Vigna di Levante della Tenuta La Badiola
Sistemi di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	70 q.li/ha
Resa di vino	68% pari a 47.6 hl/ha
Età media delle viti	15 anni
Periodo di vendemmia	Settembre - ottobre
Vinificazione	Le uve vengono vendemmiate rigorosamente a mano e trasportate in piccole cassette di plastica. Le uve vengono immediatamente sottoposte a macerazione e successiva fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata
Stabilizzazione	Statica a freddo
Imbottigliamento	Febbraio
Affinamento	10 mesi in legno
Affinamento in bottiglia	1 - 2 mesi



750ml

Parlare la lingua del territorio con parole nuove. Questa l'idea alla base del Rosso Acquagiusta, blend di tre grandi varietà come merlot, cabernet sauvignon e syrah, allevate nella vigna di levante. La vinificazione in rosso con macerazione sulle bucce è semplice e diretta, mirata a estrarre i caratteri più puri delle uve. Il colore è rubino intenso, il bouquet ricco e variegato su toni di frutti di bosco, pepe, accenni erbacei e bacche mediterranee. Vigoroso al palato, trova equilibrio grazie alla tessitura fine, alla buona verve acida e alla perfetta trama tannica. Finale lungo e aggraziato.



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AND'OLIO

Varietà di olive	Leccino, moraiolo
Olfatto	Fruttato, netto di oliva con sentori erbacei
Gusto	Un'apertura dolce lascia il posto a una delicata carica amara e piccante di lieve intensità con interessanti fragranze erbacee
Colore	Giallo con riflessi verdi



250ml 750ml

L'oliveto Badiola è un tesoro antico: indica visivamente, attraverso le sue piante centenarie, il legame del luogo con la storia. Fu Leopoldo II che, costruendo la fattoria, tagliò la macchia per far posto agli ulivi, innestandone alcuni su delle piante selvatiche. I terreni sono poveri ma ricchi di scheletro, esposti totalmente a sud. Le due varietà di olivo più numerose sono il leccino e il moraiolo. La raccolta delle olive si fa a mano, da ottobre a novembre. La frangitura avviene con procedimento di estrazione meccanica a freddo.

