



VILLA LE CORTI

VENUSIO



IGT TOSCANA

2024



Denominazione <i>Denomination</i>	Toscana IGT
Condizione vigneto <i>Farming method</i>	Biologica <i>Organic</i>
Zona di Produzione <i>Production Area</i>	San Casciano in Val di Pesa, Firenze
Altitudine e esposizione <i>Altitude and Exposition</i>	270-350 m s.l.m, Sud <i>270-350 m ASL, South</i>
Composizione del suolo <i>Soil composition</i>	Collina pliocenica ricca di sasso di fiume <i>Pliocenic hills rich of river stones</i>
Densità viti per ettaro <i>Density of plantation</i>	5800 ceppi per ha. <i>5,800 plants per ha/2,347 plants per acres</i>
Forma di allevamento <i>Training form</i>	Cordone speronato <i>Low spurred cordon</i>
Età media <i>Average age</i>	25 anni <i>25 years</i>
Uvaggio <i>Grape variety</i>	Merlot 70%, Sangiovese 30%
Vinificazione <i>Fermentation</i>	L'uva, dopo la diraspatura, viene lasciata a chicco intero e trasportata, senza uso di pompe. La fermentazione spontanea avviene per circa 15 giorni in vasche di acciaio troncoconiche aperte con follatore automatico. <i>After destemming, the grapes are left whole and transported, without the use of pumps. Spontaneous fermentation takes place for about 15 days in open air steel tanks with an automatic punch-down device.</i>
Affinamento <i>Ageing</i>	6 mesi in tonneau di secondo passaggio e altri 6 mesi in vasche di cemento. <i>In second passage tonneau for 6 months and other 6 months in cement vats.</i>
Gradazione Alcolica <i>Alcohol level</i>	13 % vol





VILLA LE CORTI

VENUSIO



IGT TOSCANA

2024



Note di degustazione *Tasting Notes* Venusio si apre nel calice con un rosso rubino pieno e brillante, attraversato da riflessi porpora.

Al naso è immediata la sua freschezza fruttata, dominata da ciliegie e prugne mature, accompagnata da lievi note di violetta. In sottofondo affiorano aromatiche essiccate e tocchi di rosmarino, mentre il passaggio in tonneau usati conferisce accenni di spezie dolci e cacao, ben integrati con il frutto.

Al palato la rotondità del Merlot si fonde con la vitalità e la freschezza del Sangiovese. Il sorso è scorrevole, sostenuto da tannini delicati e da un'acidità equilibrata, che rendono la beva piacevole e immediata. Sul finale i ritorni fruttati e speziati esaltano la grande golosità.

Venusio opens in the glass with a deep, brilliant ruby red, crossed by hints of purple.

On the nose, its fresh fruit character is immediately evident, dominated by ripe cherries and plums, with subtle violet notes. In the background, dried herbs and touches of rosemary emerge, while the passage in used tonneau adds delicate hints of sweet spices and cocoa, well integrated with the fruit.

On the palate, the roundness of the Merlot blends with the vitality and freshness of the Sangiovese. The sip is smooth and flowing, supported by gentle tannins and balanced acidity, making it an approachable and satisfying wine. On the finish, the fruity and spicy echoes highlight its remarkable lushness.

Abbinamenti
Pairing

Carni bianche e rosse alla griglia, formaggi semi-stagionati e primi piatti delicati. Piatti mediterranei a base di verdure, pizze non troppo condite e momenti di convivialità.

Grilled white and red meats, semi-aged cheeses, and delicate pasta dishes. Mediterranean vegetable-based dishes, lightly topped pizzas, and social gatherings.

