



**CASTEANI**  
VITICOLTORI IN MAREMMA



## SESSANTA 2011

### DOC MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA

Sessanta, il nostro vino di bandiera, esprime l'essenza del territorio, nonché la tipicità e la tradizione maremmana reinterpretata in chiave moderna. È ottenuto da un'attenta selezione di uve Sangiovese (80%) e Alicante (20%), vitigni autoctoni della Maremma Toscana. Le uve, vendemmiate manualmente a inizio settembre, sono state trasportate in Cantina in piccole cassette da 15 Kg e sottoposte a cernita su tramoggia vibrante. La vinificazione è avvenuta in vasche troncoconiche di acciaio alla temperatura controllata di 28-30C. L'estrazione dei polifenoli dalle bucce è stata favorita da soffici follature quotidiane. A fermentazione ultimata il 50% del solo vino fiore è stato trasferito in barriques di rovere francese di secondo e terzo passaggio mentre il rimanente 50% ha continuato l'affinamento in vasca di acciaio per 12 mesi svolgendo la fermentazione malolattica. L'affinamento è stato ultimato in bottiglia, dove il vino ha riposato per circa 12 mesi.

L'annata 2011 offre un vino di struttura e al contempo elegante e ben equilibrato, offre al naso intensi profumi di frutti rossi di bosco, fiori maturi ed erbe aromatiche. Fresco e vibrante in bocca, fa dei tannini croccanti e della saporita persistenza un vino di classe e grande piacevolezza.

*Sessanta is the emblem of our Estate, a modern wine, fine in the mouth, obtained from a combination of tradition and innovation. The blend is Sangiovese (80%) and Alicante (20%), two native Tuscan grapes. Sessanta reflects the character of our Tuscan Maremma terroir: a wild land that expresses strong and pleasant flavours. The grapes were manually harvested at the beginning of September. After the harvest, we immediately transferred the grapes to the cellar, located next to the vineyard. Vinification and maceration on the skins took place in stainless steel thermo-conditioned tanks. After racking and first lees removal, the wine was partially (50%) transferred into French oak barriques of second and third usage, the rest was maintained in the tank for 12 months. The wine was then subjected to an ageing period of 12 months in bottle.*

*Vintage 2011 presents a rich and full-bodied wine, elegant and well balanced at the same time. It offers intense scents of red fruits, ripe flowers and aromatic herbs. Freshness in the mouth, crispy tannins and tasty persistence make of Sessanta a fully pleasant and tasteful wine.*

#### PRINCIPALI RICONOSCIMENTI MAIN AWARDS

GUIDA VERONELLI 2015 ★★

GUIDA AIS BIBENDA 2014, 2015 

DECANTER WORLD WINE AWARDS 2013  
SILVER MEDAL

CWSA BEST VALUE 2013 GOLD MEDAL

GUIDA AIS BIBENDA 2011,2013 

VINI D'ITALIA 2011 4 PUNTI

#### CARATTERISTICHE ANALYTICAL DATA

LIVE grapes	80% Sangiovese 20% Alicante
ALCOL alcohol	14% vol
ACIDITÀ TOTALE total acidity	4,90 g/l
ACIDITÀ VOLATILE volatile acidity	0,52 g/l

#### TENUTA SOSTENIBILE

Tenuta Casteani autoproduce energia con un impianto fotovoltaico da 700kW, irriga grazie alla raccolta dell'acqua piovana e sta predisponendo sistemi per il riciclo degli scarti produttivi.

#### TENUTA CASTEANI

Località Casteani  
58023 Gavorrano (GR), Italia  
Tel-Fax +39 0566 800 60  
Mob. +39 335 810 18 47  
mario@casteani.it  
Skype: tenuta.casteani

casteani.it



YouTube

