



CASTEANI
VITICOLTORI IN MAREMMA



SPIRITO LIBERO 4:10 2014

DOC MAREMMA TOSCANA, VERMENTINO

Spirito Libero è la nostra linea di vini senza solfiti aggiunti dove la sola quantità di anidride solforosa presente è quella che si sviluppa naturalmente nel corso della fermentazione. I solfiti sono additivi utilizzati per la conservazione degli alimenti, con funzione antibatterica e antiossidante. Nonostante queste caratteristiche, i solfiti possono anche generare intolleranze nell'uomo, oltre ad avere effetti negativi sull'aroma del vino, di cui possono alterare le caratteristiche organolettiche. Per ovviare a questi effetti, abbiamo cercato un metodo di produzione innovativo che, coniugando la tradizione con le moderne tecniche, permettesse di produrre un vino senza l'aggiunta dei solfiti. Risultato di questo attento studio e di questa accurata ricerca è la nostra linea Spirito Libero.

L'annata 2014 regala a questo vermentino profumi fini di fiori bianchi quali tiglio e camomilla, lievi sentori agrumati, spiccata sapidità di iodio. La bocca è caratterizzata da una freschezza vegetale e salinità che riempie il sorso allungandosi in una piena e piacevole persistenza del gusto.



Questo marchio garantisce al consumatore il rispetto del protocollo brevettato Purovino® per la vinificazione senza solfiti aggiunti.

Spirito Libero is our line of Wines with no added sulphites. The only quantity of sulphites effectively present in each bottle is the one naturally and spontaneously developed during the fermentation. Sulphites are additives employed for food preservation thanks to their antibacterial and antioxidant activity. They can, however, cause intolerances and provoke negative effects on wine's aroma and taste. That's why we've started to look for a new production technology for making wine, combining tradition and innovation. Spirito Libero is the result of our accurate research.

Vintage 2014 offers fine scents of white flowers such as linden tree flowers and chamomile, light citrus and sea salt aromas. Herbal freshness and salty flavor make the mouth full of pleasant and savoury persistence.

CARATTERISTICHE ANALYTICAL DATA

LIVE grapes	100% Vermentino
ALCOL alcohol	12,5%vol
ACIDITÀ TOTALE total acidity	5,9 g/l
ACIDITÀ VOLATILE volatile acidity	0,1 g/l
SOLFITI LIBERI free sulphites	4 mg/l
SOLFITI TOTALI total sulphites	10 mg/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 sarl

Località Casteani
58023 Gavorrano (GR), Italia
Wine Resort
tel. +39 0566 80060
tel/fax: +39 0566 871049
vale@casteani.it
Azienda Vitivinicola
tel. +39 0566 871050
riccardo@casteani.it

casteani.it



YouTube

