



CASTEANI
VITICOLTORI IN MAREMMA



TURIONE 2013

DOC MAREMMA TOSCANA, ROSSO

Nel 2015 a Tenuta Casteani si festeggia la nascita di un nuovo vino, che porta il nome di Turione, il germoglio dell'asparago, ortaggio che trova il suo habitat naturale nei terreni della nostra Tenuta dove ogni anno, da maggio a luglio, assistiamo al ripetersi dello spettacolo del suo germogliare e della sua fioritura. Come l'asparago è rappresentativo del nostro terroir, così Turione, il vino che ne porta il nome, è nato per rappresentare la nostra azienda e la nostra filosofia di produzione vinicola. Turione è un vino dal colore rosso vivo con sfumature violacee, ottenuto dalle nostre uve sangiovese e merlot. Vino di corpo e di ottima struttura, è al contempo elegante ed immediato.

Vinificato in acciaio, offre al naso sentori di frutta rossa succosa, una piacevole leggera speziatura di pepe nero, liquirizia e radici. In bocca si presenta pieno ed avvolgente e, ben bilanciato nell'acidità e nelle morbidezze, chiude sul frutto in una lunga e piacevole persistenza. Ottimo in abbinamento con carni rosse e selvaggina e da provare con formaggi stagionati.

In 2015 Casteani celebrates the birth of a new wine, named Turione. 'Turione' means the bud of the asparagus, a vegetable which finds its natural habitat in our Estate where we witness its germination and blossoming every year, from May to July. The asparagus is the symbol of our Terroir and Turione was born to represent our Estate and our production's philosophy. Turione is a purple red wine, obtained from our sangiovese and merlot grapes. It is a full bodied and structured wine, elegant and savoury.

Vinified in steel tanks, Turione offers scents of red juicy fruits, light black pepper, licorice and roots. Full and round in the mouth, well balanced in acidity, it ends to a long fruity persistence. Very good in pairing with red and game meat and with matured cheese.

CARATTERISTICHE ANALYTICAL DATA

LIVE grapes	70% Sangiovese 30% Merlot
ALCOL alcohol	13,5%vol
ACIDITÀ TOTALE total acidity	5,10 g/l
ACIDITÀ VOLATILE volatile acidity	0,40 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 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

