



CASTEANI
VITICOLTORI IN MAREMMA



VERMENTINO

DOC MAREMMA TOSCANA BIANCO 2012

È il vino bianco della nostra Tenuta: varietale, fresco e fruttato, è ottenuto per il 90% dal vitigno autoctono Vermentino e dal 10% dalla varietà di Viognier. I grappoli, dorati dal caldo sole dell'estate 2012, sono stati raccolti a mano ad inizio settembre in piccole cassette forate da 15 kg. Il mosto ottenuto da una leggera pressatura e tenuto in pressa per 12 ore circa per una breve criomacerazione, è stato fermentato in vasca di acciaio a 16°C con lieviti selezionati. Ha fatto seguito l'affinamento a 8 gradi "sur lies" per 6 mesi, fino all'imbottigliamento. Il colore è brillante, cristallino, dalle tenui sfumature giallo paglierino. Esprime al naso le note più fresche e varietali del Vermentino: dapprima il frutto giallo, poi le vivaci note agrumate e infine la morbidezza del Viognier dà al vino un carattere molto interessante. In bocca dimostra un buon equilibrio tra acidità e sapidità, chiudendo con coerente corrispondenza naso-bocca. In abbinamento ad antipasti di mare o verdure, primi piatti con molluschi e crostacei, pesce azzurro delle nostre coste, anche grigliato.

It is the white wine of our Estate, obtained from Vermentino and Viognier grapes. The manual harvesting was completed at the beginning of September. After a crush and destemmer, the grapes were gently pressed. The alcoholic fermentation took place in stainless steel tank with selected yeast at 16°C to retain the fresh fruit flavors. The wine was then aged "sur lies" for six months, before bottling. The colour is straw-yellow, the aroma abounds with yellow fruits and citrus characters. The taste is fresh and well balanced, with a good acidity.

CARATTERISTICHE ANALYTICAL DATA

UVE <i>grapes</i>	90% Vermentino 10% Viognier
ALCOL <i>alcohol</i>	12,5% vol
ACIDITÀ TOTALE <i>total acidity</i>	5,4 g/l
ACIDITÀ VOLATILE <i>volatile acidity</i>	0,16 g/l

PREMI AWARDS



GUIDA VERONELLI 2014



GUIDA AIS
BIBENDA 2013 e 2014



STEPHEN TANZER'S
INTL WINE CELLAR 2012
score: 90



DECANTER WORLD
WINE AWARDS 2013
BRONZE MEDAL

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

