

Comunicato stampa

VINO: TENUTA CASTEANI APRE CANTINA PER LA DECIMA VENDEMMIA **Dedicata al territorio la festa delle prime dieci vendemmie dal 24 al 26 ottobre a Gavorrano**

Grosseto, 19 ottobre 2015 – Una festa del territorio prima ancora che una ricorrenza aziendale. La **Tenuta Casteani**, nel Podere Fabbri, Località Casteani di Gavorrano (Grosseto), il prossimo fine settimana, da sabato 24 a lunedì 26 ottobre, infatti, apre la cantina per festeggiare le sue **prime dieci vendemmie (2006-2015)**, con cui intende sottolineare il suo forte legame con la Maremma grossetana. È sottolineare la storia di una start up di successo.

Proprio al territorio esprime così gratitudine il proprietario della Tenuta Casteani, **Mario Pelosi**, ingegnere romano, che prima è diventato sommelier e poi, a 60 anni, ha conseguito una seconda laurea, in enologia, e l'ha messa a frutto nel 2002 quando, con la moglie Gloria, sommelier anche lei, ha deciso di investire in questa proprietà in Maremma. Sono 15 ettari rivolti verso il Tirreno che hanno letteralmente rivitalizzato una zona un tempo mineraria, a ridosso delle colline metallifere, poi abbandonata. E ora rivalorizzata grazie alla nuova attività vitivinicola e turistica. I vitigni impiantati sono Sangiovese, Merlot, Alicante e Syrah per le uve rosse e Vermentino e Viognier per quelle bianche.

«Il principio fondamentale del nostro lavoro è quello di sviluppare una rispettosa agricoltura integrata, dove la qualità deve fare premio sulla quantità. Ed ecco eccellere pure la linea dei vini senza solfiti», ha detto Pelosi rilevando che «la forma di allevamento a spalliera, verticale, poco produttiva con circa 5.500 ceppi per ettaro, una bassa carica di gemme per ceppo, un ambiente pedoclimatico complesso, un terreno ricco ma duro, una contenuta produzione per ettaro circa 70/80 quintali, sono indici e condizioni di grande qualità dei vini. Ci dedichiamo prevalentemente ai vitigni autoctoni di Maremma, il Vermentino, il Sangiovese e l'Alicante. Ma il desiderio di sperimentare ci ha permesso di realizzare diversi progetti come il Piccabon, vermentino spumantizzato con metodo Charmat, gli Spiriti Liberi, vini ottenuti senza aggiunta di solfiti ed il Syrah in giara», ha precisato.

Dopo l'impianto delle prime viti nel 2004, la prima ridotta vendemmia di soli 12 quintali è arrivata dopo 2 anni. Da allora il lavoro, l'impegno, i sacrifici sono stati tanti ma stimolanti. Pelosi ha raccontato che «con la vendemmia 2015, appena conclusasi, con la vigna tradizionale in piena produzione si sono raggiunti i circa 1.000 quintali di uva raccolta, con una resa di circa 600 ettolitri di vino di qualità, da cui si otterranno circa 80 mila bottiglie. Quando la nuova vigna di 4 ettari sarà in piena produzione supereremo le 100 mila bottiglie l'anno».

I vini prodotti nella cantina della Tenuta Casteani, firmata dall'arch. Simone Patriarca e inaugurata nel 2014, sono già entrati nei riconoscimenti di diverse guide enologiche, **Golosaria, AIS, FIS, Luca Maroni, Veronelli**, e di severe giurie internazionali, come **Concorso Mondiale di Bruxelles, China Wine & Spirits Award, Stephen Tanzer e Decanter**:

I vini sono ormai apprezzati dai buongustai: per i rossi **Terra di Casteani**, il *supertoscano*, vino di punta dell'azienda prodotto in 10 mila bottiglie; **Sessanta**, il vino rosso che rappresenta in Italia e all'estero il deciso carattere del territorio maremmano, prodotto in 35 mila bottiglie; **Spirito Libero Rosso**, una doc senza solfiti aggiunti; **Marujo**, un Syrah in purezza, grande novità per la terra di Maremma. Per i bianchi, **Spirito Libero Bianco** senza aggiunta di solfiti; per le bollicine **Piccabon**, vino spumante brut millesimato ottenuto da uve Vermentino prodotto con metodo Charmat; **Pian di Tatti** è l'espressione del vino da dessert.

L'azienda, fedele al rispetto ambientale, inoltre, autoproduce energia con un impianto fotovoltaico da 700 kW, irriga grazie alla raccolta dell'acqua piovana e ricicla gli scarti produttivi.

La festa delle prime dieci vendemmie di Tenuta Casteani si svolge sabato 24 ottobre dalle 15 alle 20; domenica 25 e lunedì 26 dalle 11 alle 20 - tel. 0566 80060 - <http://casteani.eu>