



CASTEANI
VITICOLTORI IN MAREMMA

SERIN 2016

DOC MAREMMA TOSCANA VERMENTINO



Serin è il vino bianco di Tenuta Casteani, prevalentemente da uve vermentino raccolte a mano.

L'uva è stata vendemmiata a metà settembre ed il mosto ottenuto da pressatura soffice è stato fermentato in vasche d'acciaio a 16° e poi affinato per circa sei mesi. Nostro obiettivo è stato quello di preservare la freschezza propria di quest'uva e di mantenerne intatte le caratteristiche aromatiche. Per questo abbiamo scelto accuratamente il momento della vendemmia e seguito con cura e attenzione tutto il lavoro in vigna. La vendemmia 2016 si è caratterizzata per un ottimo equilibrio di sole e precipitazioni, equilibrio che si ritrova nel bicchiere: Serin è infatti un vino snello ma di buona struttura, appagante alla beva e coinvolgente nel corredo olfattivo.

Il colore è giallo paglierino brillante tendente al dorato. Al naso esprime tutte le sfumature della nostra vigna e del nostro territorio: la mineralità del sale marino, l'acidità fruttata della polpa di pesca, la freschezza del lime, la florealità di ginestra e tiglio, l'aromaticità mediterranea di erbe quali il timo e il rosmarino. Ottimo in abbinamento con crudi di pesce e carni bianche.

Serin is the white wine of Tenuta Casteani, obtained from a manual selection of vermentino grapes. After a manual harvest completed in mid-September, the alcoholic fermentation took place in stainless steel tanks at 16°C. We wished to save the natural freshness of vermentino grape and to preserve its aromatic characteristics. That's why we have carefully chosen the right picking time and followed with care all the manual operations in vineyard. Vintage 2016 has offered a perfect balance of sunny and rainy days and what we have obtained is an elegant but well-structured wine with a satisfying taste and an enchanting nose. Bright straw – yellow colour with gold nuances. Its scents express the nature of our vineyard and our Terroir: the sapidity of sea salt, the fruity acidity of white peach pulp, the freshness of lime, the floral elegance of broom and linden, the aromatic intensity of Mediterranean herbs, thyme and rosemary. Very good in pairing with raw fish and white meat dishes.

PRINCIPALI RICONOSCIMENTI MAIN AWARDS

2012 GUIDA AIS BIBENDA 2014

2012 GUIDA VERONELLI 2014 ★★

2012 DECANTER WORLD WINE AWARDS 2013
BRONZE MEDAL

2012 STEPHEN TANZER'S INTL WINE CELLAR
SCORE: 90

CARATTERISTICHE ANALYTICAL DATA

LIVE grapes	95% Vermentino 5% Viognier
-------------	-------------------------------------

ALCOL alcohol	12,5%vol
---------------	----------

ACIDITÀ TOTALE total acidity	7,29 g/l
------------------------------	----------

ACIDITÀ VOLATILE volatile acidity	0,14 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 Gavarrano (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

