

SERIN 2016

CASTEANI



DENOMINAZIONE DOC MAREMMA TOSCANA VERMENTINO

VARIETÀ Vermentino; Viognier

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

PROPRIETÀ Vigneti Casteani

ALTIMETRIA 150 m s.l.m.

TIPO DI TERRENO

La tessitura varia dall'argilloso al sabbioso, in generale si parla di terreni strutturati e complessi in grado di fornire vini a elevata tipicità e personalità. Nel complesso possono essere considerati terreni di medio impasto, con una buona percentuale di aggregazione, buona permeabilità dovuta a sassi e ciottoli di fiume in profondità, per questo molto drenanti. La caratteristica principale è nella composizione mineraria di sicuro interesse e unicità, con un'importante presenza di calcio e calcare, che sono in grado di dare finezza ed eleganza ai vini.

CLIMA

Il "Terroir" di questa zona è caratterizzato da un microclima asciutto, grazie alla brezza marina che soffia costantemente dal vicino Mar Tirreno e dalla grande quantità di giorni di sole di cui gode la Maremma. Queste sono le condizioni ideali per preservare la sanità delle uve ed evitare il pericolo di muffe e malattie.

ESPOSIZIONE Sud

DENSITÀ IMPIANTI 5680 ceppi/ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

VENDEMMIA

VENDEMMIA 2016

Caratterizzata da un ottimo equilibrio tra sole e precipitazioni. Le piogge avute quasi unicamente nel periodo primaverile hanno permesso alle piante, grazie alla natura argillosa dei terreni, di avere disponibilità d'acqua fino alla maturazione e ne hanno favorito lo sviluppo vegetativo. Il gran caldo dei mesi estivi si è alternato a temperature più miti, con significative escursioni termiche tra giorno e notte favorendo la maturazione completa e graduale delle uve.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

RESA PER ETTARO 80 quintali/ha

EPOCA DI VENDEMMIA Primi giorni di ottobre

FERMENTAZIONE Il mosto ottenuto da pressatura soffice è stato fermentato in vasche d'acciaio a 16°C.

AFFINAMENTO Affinato per circa 6 mesi fra acciaio e bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Il colore è giallo paglierino brillante tendente al dorato. Al naso esprime tutte le sfumature della nostra vigna e del nostro territorio: minerale, polpa di pesca non troppo matura, note agrumate di lime e floreali di ginestra e tiglio, ed erbe aromatiche. In bocca denota freschezza e acidità ben presenti, ottimo finale sapido, appagante alla beva.

PARAMETRI ANALITICI

ALCOOL 12,5% VOL

ACIDITÀ TOTALE 4,7 g/L

PH 2,92

ZUCCHERO RESIDUO 0,23 g/l



CASTEANI
VITICOLTORI IN MAREMMA

TENUTA SOSTENIBILE

Tenuta Casteani autoproduce energia con un impianto fotovoltaico da 700kW.

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
michela@casteani.it

casteani.it

