



CASTEANI
VITICOLTORI IN MAREMMA

SPIRITO LIBERO

DOC MAREMMA TOSCANA VERMENTINO 2012



Spirito Libero è un vino senza solfiti aggiunti, ovvero senza quegli additivi che vengono comunemente utilizzati per conservare alimenti ed evitarne l'ossidazione. Nonostante le azioni antiossidanti e anti-settiche, i solfiti (anidride solforosa, SO₂) possono generare intolleranza nell'uomo e hanno un impatto negativo sull'aroma del vino. Da qui la necessità di cercare metodi alternativi e innovativi per produrre vini di alta qualità senza l'impiego di queste sostanze. Spirito Libero nasce da questa esigenza, coniugando la scelta accurata delle uve e delle tecniche di vinificazione con l'attenzione al consumatore e alla sicurezza alimentare. Spirito Libero contiene comunque dei solfiti, ma sono quelli prodotti in bassa quantità dal naturale processo di fermentazione delle uve.

NOTE SENSORIALI: Al naso ampio ventaglio di profumi, sul frutto e il minerale. Sapido in bocca e di buona persistenza aromatica. Il colore si mantiene vivo anche dopo 14 ore di test all'aria.

The only sulphites in this wine are those produced by the grapes natural fermentation process. This has been achieved thanks to innovative winemaking technologies designed to produce wines without adding sulphites, while keeping the organoleptic qualities unchanged.

NO SOLFITI AGGIUNTI: VANTAGGI NO ADDED SULPHITES: THE BENEFITS

- Nessun effetto collaterale o danno alla salute
No side effects or damage to health
- Proprietà organolettiche dell'uva e del vino intatte
organoleptic properties unchanged
- Basso impatto ambientale: riduzione del consumo di acqua, minori emissioni di CO₂
Low environmental impact: reduction of water consumption, lower CO2 emissions

CARATTERISTICHE ANALYTICAL DATA

UVE <i>grapes</i>	100% Vermentino
ALCOL <i>alcohol</i>	12,5%vol
ACIDITÀ TOTALE <i>total acidity</i>	3,5 g/l
ACIDITÀ VOLATILE <i>volatile acidity</i>	0,36 g/l
SOLFITI LIBERI <i>free sulphites</i>	4 mg/l
SOLFITI TOTALI <i>total sulphites</i>	8 mg/l



Questo marchio garantisce al consumatore il rispetto del protocollo brevettato Purovino® per la vinificazione senza solfiti aggiunti.

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



YouTube

