



CASTEANI
VITICOLTORI IN MAREMMA

PICCABÒN

VINO SPUMANTE BRUT
OTTENUTO DA UVE VERMENTINO
MILLESIMATO 2012



Piccabòn è il nome arcaico del Vermentino, uva che in Toscana è usata eccezionalmente per la spumantizzazione e che è in grado di regalare prodotti davvero interessanti, come il nostro. La vendemmia, avvenuta a fine agosto, ha interessato uve estremamente sane, con un grado di acidità abbastanza alto (6,8 g/l) tale da consentire un'eccellente preparazione del vino base. La spumantizzazione ha seguito il metodo Martinotti-Charmat in recipienti ermetici. Il risultato ottenuto è uno Spumante dal perlage fine e continuo, la cui effervescenza esalta le note fruttate, la freschezza e l'aromaticità del vitigno. Ottimo per aperitivi e con pietanze a base di pesce.

VERMENTINO SPARKLING WINE BRUT VINTAGE 2012

Piccabon is the old name of the Vermentino grape, that only occasionally is used to make sparkling wine and represents a very interesting innovation in the panorama of Italian "bubbles". Harvest was anticipated before end of august in order to get very safe grape with a good level of acidity (6,8 g/l) able to prepare an excellent base wine. The vinification process was the "Charmat" methodology using hermetic stainless steel tank. The final result is a sparkling wine with a very fine and continuous "perlage" that enhances the citrus fruity aromas and scents. Very nice to pair with aperitifs and fish food.

CARATTERISTICHE ANALYTICAL DATA

UVE grapes	100% Vermentino
ALCOL alcohol	12%vol
PH	3,10
ACIDITÀ TOTALE total acidity	6 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

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](https://www.youtube.com/c/casteani)

