



**CASTEANI**  
VITICOLTORI IN MAREMMA



## SESSANTA 2010

### DOC MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA

Sessanta, il nostro vino di bandiera, esprime l'essenza del territorio, nonché la tipicità e la tradizione Maremmana reinterpretata in chiave moderna. È ottenuto da un'attenta selezione di uve Sangiovese (80%) e Alicante (20%), vitigni autoctoni della Maremma Toscana. Le uve, vendemmiate manualmente a inizio settembre, sono state trasportate in Cantina in piccole cassette da 15 Kg e sottoposte a cernita su tramoggia vibrante. La vinificazione è avvenuta in vasche troncoconiche di acciaio alla temperatura controllata di 28-30 °C. L'estrazione dei polifenoli dalle bucce è stata favorita da soffici follature quotidiane. A fermentazione ultimata il 50% del solo vino fiore è stato trasferito in barriques di rovere francese di secondo e terzo passaggio mentre il rimanente 50% ha continuato l'affinamento in vasca di acciaio per 12 mesi svolgendo la fermentazione malolattica. L'affinamento è stato ultimato in bottiglia, dove il vino ha riposato per circa 12 mesi.

Il colore è rosso intenso, vivace e compatto. Al naso il quadro olfattivo è piacevolmente dominato dai frutti rossi. In bocca esprime buona concentrazione e nel contempo grande piacevolezza per il raffinato equilibrio tra struttura tannica ed acidità.

*Sessanta is the emblem of our Estate, a modern wine, fine in the mouth, obtained from a combination of tradition and innovation. The blend is Sangiovese (80%) and Alicante (20%), two native Tuscan grapes. Sessanta reflects the character of our Tuscan Maremma terroir: a wild land that expresses strong and pleasant flavours. The grapes were manually harvested at the beginning of September. After the harvest, we immediately transferred the grapes to the cellar, located next to the vineyard. Vinification and maceration on the skins took place in stainless steel thermo-conditioned tanks. After racking and first lees removal, the wine was partially (50%) transferred into French oak barriques of second and third usage, the rest was maintained in the tank for 12 months. The wine was then subjected to an ageing period of 12 months in bottle.*

*This vintage shows a full-bodied intense red ruby colour, pleasant red floral and aromatic nuance on the nose and noble tannins of intensity in the mouth.*

#### PREMI AWARDS

- GUIDA VERONELLI 2014 ★★
- GUIDA AIS BIBENDA 2014
- DECANTER WORLD WINE AWARDS 2013 SILVER MEDAL
- CWSA BEST VALUE 2013 GOLD MEDAL
- GUIDA AIS BIBENDA 2012

BEREBENE LOW COST 2010

#### CARATTERISTICHE ANALYTICAL DATA

LIVE grapes	80% Sangiovese 20% Alicante
ALCOL alcohol	14% vol
ACIDITÀ TOTALE total acidity	4,90 g/l
ACIDITÀ VOLATILE volatile acidity	0,52 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

