



CASTEANI
VITICOLTORI IN MAREMMA

TERRA DI CASTEANI

IGT MAREMMA TOSCANA
ROSSO 2008

È il Grand Vin della nostra azienda, il nostro Supertoscano risultato di un'attenta selezione manuale di uve Sangiovese e Merlot provenienti dalle migliori parcelle dei nostri vigneti. L'annata 2008, con una estate inizialmente molto seccata, terminata con un agosto nella norma, ha permesso un leggero anticipo di maturazione, regalando uva di notevole complessità aromatica e concentrazione. Dopo la vendemmia manuale, in cassette da 15 Kg, la vinificazione è avvenuta in vasche di acciaio inox termocondizionate con 16 giorni di fermentazione preceduti da una lunga macerazione sulle bucce. Dopo la svinatura ed una prima sfeccatura il vino è stato travasato in barrique nuove (di primo e secondo passaggio) di rovere francese a grana fine, media tostatura, dove ha terminato la fermentazione malolattica e proseguito l'affinamento per un totale di 14 mesi. Alla degustazione presenta colore rosso rubino intenso, note calde e dolci all'olfatto, corredo aromatico con frutto di bella ricchezza e speziatura in espansione, una bocca dal patrimonio tannico di gran spessore.

It is the Grand Vin of our estate, our Supertuscan. It is the result of a patient and careful manual selection of Sangiovese and Merlot. This vintage presents bright red ruby colour, on the nose it presents soft fragrance with hints of red fruits, spices, balsamic scents, in the mouth it has a tannic structure of high performance.

CARATTERISTICHE ANALYTICAL DATA

UVE grapes	70% Sangiovese 30% Merlot
ALCOL alcohol	14,5% vol
ACIDITÀ TOTALE total acidity	5,24 g/l
ACIDITÀ VOLATILE volatile acidity	0,68 g/l



PREMI AWARDS



GUIDA AIS
BIBENDA 2012 e 2014



CONCOURS MONDIAL
DE BRUXELLES 2013
GOLD MEDAL



GAMBERO ROSSO
VINI D'ITALIA 2011



DECANTER WORLD
WINE AWARDS 2013
SILVER MEDAL



LUCA MARONI
90/100



CWSA BEST VALUE 2013
GOLD MEDAL



WINE MASTER
CHALLENGE 2011
SILVER MEDAL

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

