



CASTEANI
VITICOLTORI IN MAREMMA

RUSADA 2017

DENOMINAZIONE	DOC MAREMMA TOSCANA ROSATO
VARIETA'	Sangiovese 100%

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

PROPRIETARIO	Vigneti Casteani
ALTIMETRIA	150 m asl

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	Cordone Speronato

VENDEMMIA

VENDEMMIA 2017

L'annata 2017 è stata ritenuta siccitosa per quasi tutto il territorio nazionale. L'inverno e la primavera in Maremma sono stati caratterizzati da un clima mite con scarse precipitazioni. L'estate è stata calda con valori simili alle medie degli anni precedenti, e senza piogge. A settembre sono arrivate delle precipitazioni che hanno aiutato la maturazione delle uve. L'azienda è dotata d'irrigazione a goccia che ha permesso ai vigneti di non entrare mai in stress idrico e di avere una buona maturazione fenolica delle uve, ottenendo così un buon equilibrio fra zuccheri e acidità. Inoltre durante il periodo di vendemmia ci sono state altre precipitazioni importanti che hanno favorito una maturazione lenta nelle vigne, riportando così un certo equilibrio rispetto all'andamento generale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

RESA PER ETTARO	70 quintali/ha
EPOCA DI VENDEMMIA	Fine settembre
AFFINAMENTO	Il vino rimane per circa 6 mesi in vasca di acciaio.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosa tenue brillante, che ricorda i fiori di pesco. Il naso si apre con spiccati sentori di frutti di bosco rossi non troppo maturi, come i lamponi, per proseguire con un floreale di rosa ed erbe aromatiche come il timo. Sensazioni gustative piacevoli con buona acidità e tannini appena accennati. Nella retrofattività delizioso sentore di melograno.

PARAMETRI ANALITICI

ALCOHOL	13,0 % VOL
ACIDITÀ TOTALE	6,2 g/l
ZUCCHERO RESIDUO	0,42 g/L



TENUTA SOSTENIBILE

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

TENUTA CASTEANI s.r.l.

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

