



CASTEANI
VITICOLTORI IN MAREMMA

TERRA DI CASTEANI 2014

DENOMINAZIONE	DOC MAREMMA TOSCANA ROSSO
VARIETÀ	Sangiovese e Merlot

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

PROPRIETÀ	Vigneti Casteani
ALTIMETRIA	150 m s.l.m.

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	Nord/Ovest
DENSITÀ IMPIANTI	5680 ceppi/ha
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone Speronato

VENDEMMIA

VENDEMMIA 2014

L'andamento climatico di quest'annata ha prodotto una primavera con piogge regolari, seguita da un'estate piovosa con temperature non troppo elevate. La particolare esposizione e la natura drenante dei suoli di Casteani hanno comunque permesso di arrivare alla vendemmia con uve molto sane e mature con un livello di concentrazione ottimale. Le maturazioni sono state lente ma completate nel mese di settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

RESA PER ETTARO	70 quintali/ha
EPOCA DI VENDEMMIA	Dalla terza settimana di settembre per finire i primi giorni di ottobre.

FERMENTAZIONE

Dopo la vendemmia manuale delle uve, selezionate nelle migliori parcelle di Sangiovese e Merlot, 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.

AFFINAMENTO

Il vino è stato affinato per un 30% in barriche nuove di Rovere Francese, il resto in legni di 2° e 3° passaggio per diversi mesi. L'affinamento si completa in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso e brillante con una leggera venatura porpora. Il naso offre sentori fruttati di prugna e frutti rossi, note ematiche e balsamiche rinfrescanti, seguite da una leggera speziatura dolce. Il sorso è ampio e prolungato con tannini morbidi. Buona acidità e ottimo equilibrio fra le parti, che rende questo vino piacevolmente succulento.

PARAMETRI ANALITICI

ALCOHOL	14,5 % VOL
ACIDITÀ TOTALE	5,38 g/L
ZUCCHERO RESIDUO	0,24 g/L



TENUTA SOSTENIBILE
Tenuta Casteani autoproduce energia con un impianto fotovoltaico da 700KW.

TENUTA CASTEANI sarl
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

