



CASTEANI
VITICOLTORI IN MAREMMA

Tenuta Casteani
Località Casteani - Podere Fabbri
58023 Gavorrano (GR)
VAT 01300060538

SANTASSO 2019
DOC MAREMMA TOSCANA VIOGNIER

Varietà Viognier	Grape Variety Viognier
Luogo di produzione Tenuta Casteani, Località Casteani 150 m.s.l.m.	Location Tenuta Casteani, Località Casteani 150 m.s.l.m.
Terreno Medio impasto, argilloso-sabbioso, con elevata presenza di calcio e calcare	Soil Medium texture, clay and sand based, with high % of calcium and limestone
Vendemmia Manuale in cassette da 15 kg	Harvest Manual harvest in 15 kg cases
Fermentazione Il mosto ottenuto da pressatura soffice è fermentato in vasche di acciaio a temperatura controllata di 16 °C	Fermentation The must, obtained by the soft pressing, is fermented in stainless steel tanks at a temperature of 16 °C
Affinamento È affinato per cinque mesi in vasche di acciaio	Aging The wine ages for 5 months in stainless steel tanks
Note degustative Paglierino con nuance tendente al verdognolo. Il profumo è complesso, intenso e persistente: domina l'albicocca accompagnata da sentori di ananas e pesca a polpa gialla. Si inseriscono armoniose le note floreali di glicine e ginestra. Il sapore è pieno, morbido, fresco e sapido. La progressione è molto articolata. Il finale è lungo e si congeda con intensi sentori di agrumi e albicocca.	Tasting notes Straw-colored with greenish highlights. On the nose is complex, intense and persistent: hints of apricot, pineapple and yellow peach, followed by floral notes of wisteria and broom. The mouthfeel is round, soft, fresh and salty. The aftertaste is long and offers hints of citrus fruits and apricot.
Parametri analitici Alcol 14,5 vol Acidità totale 5,4 g/l Zuccheri residui 0,3 g/l	Analytical data Alcohol 14,5 vol Total acidity 5,4 g/l Residual sugars 0,3 g/l

Contacts:
Mario Pelosi
mario@casteani.it
mob. +39 335 8101847
www.casteani.it

SANTASSO 2019
DOC MAREMMA TOSCANA VIOGNIER



Sull'etichetta di Santasso compare il simbolo dei pellegrini di Santiago di Compostela: la conchiglia della capasanta. La tradizione tramandata nei secoli dagli antichi pellegrini medievali vuole che dopo aver raggiunto la città di Santiago ed aver pregato sulla tomba del santo, dopo essersi purificati con il bagno nelle gelide acque dell'Oceano Atlantico e aver bruciato i vestiti indossati durante il cammino, si assista al tramonto nel punto più estremo della costa europea, a Finisterre. Ed è proprio su questa spiaggia che viene raccolta la celebre conchiglia per testimoniare a se stessi e al mondo di aver percorso per intero il Cammino di Santiago.
