

SERIN 2019
DOC MAREMMA TOSCANA VERMENTINO

Varietà Vermentino	Grape Variety Vermentino
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 Affinato per circa 6 mesi tra acciaio e bottiglia	Aging Aging for about 6 months in stainless steel tanks and bottle
Note degustative Colore paglierino con riflessi verdognoli, cristallino. Il profumo è intenso e riflette l'espressione del vitigno. Si avvertono le note floreali, il pompelmo e i tipici sentori di frutta tropicale. Al sapore è ben strutturato, sapido, fresco, articolato nella progressione. Lungo e di ottima bevibilità.	Tasting notes Straw-colored with greenish highlights. On the nose is intense and reflects the characteristics of the grape. It offers hints of flowers, grapefruit and exotic fruit. The mouthfeel is well-structured, salty and fresh with a very good drinkability. The aftertaste is long.
Parametri analitici Alcol 13,5 vol Acidità totale 5,2 g/l Zuccheri residui 0,2 g/l	Analytical data Alcohol 13,5 vol Total acidity 5,2 g/l Residual sugars 0,2 g/l



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

SERIN 2019

DOC MAREMMA TOSCANA VERMENTINO



MAIN AWARDS

Vintage	Award	Evaluation
2018	James Suckling	91/100
2018	Vinitaly 5 Star Wines 2019	90/100

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