



CASTEANI
VITICOLTORI IN MAREMMA

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

SPIRITO LIBERO 2019
IGT TOSCANA VERMENTINO
ORGANIC WITH NO ADDED SULFITES

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 Color paglierino con riflessi tendenti al dorato. Il profumo è variegato, floreale e fruttato, abbastanza intenso e persistente. Il sapore è ben strutturato, armonico, articolato, piacevole e di ottima bevibilità.	Tasting notes Straw-colored with golden highlights. Flowers and fruits on the nose, quite intense and persistent. The mouthfeel is well structured, harmonious, pleasant with a great drinkability.
Parametri analitici Alcol 13,5 vol Acidità totale 4,9 g/l Zuccheri residui 0,1 g/l	Analytical data Alcohol 13,5 vol Total acidity 4,9 g/l Residual sugars 0,1 g/l

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



CASTEANI
VITICOLTORI IN MAREMMA

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

SPIRITO LIBERO 2019
IGT TOSCANA VERMENTINO
ORGANIC WITH NO ADDED SULFITES



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