



CASTEANI
VITICOLTORI IN MAREMMA

SPIRITO LIBERO 2:7 2016

DOC MAREMMA TOSCANA, VERMENTINO



Spirito Libero è la nostra linea di vini senza solfiti dove la sola quantità di anidride solforosa presente è quella che si sviluppa naturalmente nel corso della fermentazione. I solfiti sono additivi utilizzati per la conservazione degli alimenti, con funzione antibatterica e antiossidante. Nonostante queste caratteristiche, i solfiti possono anche generare intolleranze nell'uomo, oltre ad avere effetti negativi sull'aroma del vino, di cui possono alterare le caratteristiche organolettiche. Per ovviare a questi effetti, abbiamo cercato un metodo di produzione innovativo che, coniugando la tradizione con le moderne tecniche, permettesse di produrre un vino senza l'aggiunta dei solfiti. Risultato di questo attento studio e di questa accurata ricerca è la nostra linea Spirito Libero. Nell'annata 2016, caratterizzata da un ottimo equilibrio tra durezze e morbidezze e giorni di sole e precipitazioni, Spirito Libero bianco, da uve vermentino in purezza, offre al naso sentori minerali e di mare, di fiori freschi, di erbe aromatiche e di frutta matura. Fresco e sapido in bocca, colpisce per la lunga persistenza con ritorno salino e floreale. Perfetto in abbinamento con piatti a base di pesce, carni bianche e crudi.

Spirito Libero is our line of wines with no added sulphites. The only quantity of sulphites effectively present in each bottle is the one naturally and spontaneously developed during the fermentation. Sulphites are additives employed for food preservation thanks to their antibacterial and antioxidant activity. They can however, cause intolerances and provoke negative effects on wine's aroma and taste. That's why we have started to look for a new production technology for making wine, combining tradition and innovation. Spirito Libero is the result of our accurate research. In the year 2016, characterized by a very good balance between sunny and rainy days, our vermentino 100% Spirito Libero offers a nose with fine salty scents, fresh flowers and yellow fruits. Fresh and mineral in mouth, it presents a long persistence on sea salt and flowers. Suggested food pairing: fish dishes, white meat, raw food.

CARATTERISTICHE ANALYTICAL DATA

LIVE grapes	100% Vermentino
ALCOL alcohol	13,5%vol
ACIDITÀ TOTALE total acidity	6,20 g/l
PH	3,09
RESIDUO ZUCCHERINO residual sugar	0,15 g/l
SOLFITI LIBERI free sulphites	2 mg/l
SOLFITI TOTALI total sulphites	7 mg/l

TENUTA SOSTENIBILE

Tenuta Casteani autoproduce energia con un impianto fotovoltaico da 700kW, irriga grazie alla raccolta dell'acqua piovana.

TENUTA CASTEANI sari

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

