



CASTEANI
VITICOLTORI IN MAREMMA



SPIRITO LIBERO 3:6 2015

DOC MAREMMA TOSCANA, SANGIOVESE

Spirito Libero è la nostra linea di vini senza solfiti aggiunti 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.

L'annata 2015 offre sentori di frutti rossi croccanti, bacche ed erbe aromatiche che in bocca si alternano a pennellate minerali e sferzate di sale marino. L'elegante trama tannica e la lunga persistenza ne fanno un vino dal grande carattere che ha superato brillantemente il test dell'aria.

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 2015 year, our Sangiovese 100% Spirito Libero presents a nose of red crunchy fruits, berries and aromatic herbs that integrate in mouth with minerality and sea salt. Fine tannins and long persistence make Spirito Libero a strong personality wine.

CARATTERISTICHE ANALYTICAL DATA

UVE grapes	100% Sangiovese
ALCOL alcohol	13,5%vol
ACIDITÀ TOTALE total acidity	5,1 g/l
ACIDITÀ VOLATILE volatile acidity	0,39 g/l
SOLFITI LIBERI free sulphites	3 mg/l
SOLFITI TOTALI total sulphites	6 mg/l

PRINCIPALI RICONOSCIMENTI MAIN AWARDS

2013 GUIDA FIS BIBENDA 2014

2013 TOP HUNDRED 2015 - IL GOLOSARIO

TENUTA SOSTENIBILE

Tenuta Casteani autoproduce energia con un impianto fotovoltaico da 700kW, irriga grazie alla raccolta dell'acqua piovana e sta predisponendo sistemi per il riciclo degli scarti produttivi.

TENUTA CASTEANI sari

Località Casteani
58023 Gavarrano (GR), Italia
Wine Resort
tel. +39 0566 80060
tel/fax: +39 0566 871049
vale@casteani.it
Azienda Vitivinicola
tel. +39 0566 871050
riccardo@casteani.it

casteani.it

