



CASTEANI
VITICOLTORI IN MAREMMA

RUSADA SPUMANTE

ROSATO METODO CLASSICO BRUT NATURE 2013
SBOCCATURA 2016



Dalla passione per l'eleganza e la vivacità dei vini spumanti nasce Rusada Metodo Classico. Nel rispetto della nostra filosofia, attenta alla valorizzazione del nostro Terroir e dei suoi vitigni autoctoni, abbiamo ottenuto questo spumante da uve sangiovese in purezza. Rusada Metodo Classico è maturato sui lieviti per 16 mesi e abbiamo scelto di non aggiungere alcun dosaggio. La sboccatura è avvenuta nel gennaio 2016. Rusada Metodo Classico presenta un delicato ma ben definito color buccia di cipolla, si caratterizza per il perlage fine e di lunga persistenza. Al naso offre sentori di piccoli frutti di bosco, di crosta di pane e fiori rossi. In bocca presenta una spiccata freschezza di frutta fresca e di sale marino, cremoso e avvolgente evolve lentamente nel bicchiere in una successione dinamica di aromi intensi. Ideale come aperitivo o in abbinamento con crostacei, carpacci e zuppe di pesce.

Following our passion for the elegance and the vivacity of sparkling wines, we obtained our Rusada Metodo Classico from sangiovese grapes. We have followed very carefully our philosophy, respecting our Terroir and enhancing its local grapes. Rusada Metodo Classico has rested on the lees for 16 months and we chose not to add any liquor d'expédition in order to obtain a dosage zero wine. We operated the disgorgement in January 2016. Rusada presents a delicate but well-defined onion skin colour, and a refined and continuous perlage. On the nose it is clean with wild strawberries and blackcurrant notes, red flowers and bread crust. In the mouth it offers a fruity and salty acidity, creamy and round. It evolves slowly in the glass in a dynamic sequence of intense aromas. Perfect ad aperitif or in pairing with shellfish, carpaccio and fish soups.

CARATTERISTICHE ANALYTICAL DATA

UVE grapes	100% Sangiovese
ALCOL alcohol	12% vol
ACIDITÀ TOTALE total acidity	7,5 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO residual sugars	2 g/l

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 Gavorrano (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



YouTube

