

INCANTO MEDITERRANEO

Toscana IGT



CASADEI



Denominazione e nome: Incanto Mediterraneo, Toscana IGT.

Vitigni: Sauvignon 50%, Semillon 50%.

Esposizione: nord/est.

Tipologia di suolo: terreni in prevalenza sabbiosi con una buona presenza di argilla.

Anno di impianto: 2000.

Densità: 5000 ceppi per ettaro.

Sistema di allevamento: Guyot

Produzione: 1Kg-1,5 Kg di uva per ceppo.

Vendemmia: manuale.

Vinificazione: le uve diraspate e leggermente pressate, sono inviate in vasche di acciaio da 100 hl, per la fermentazione.

Affinamento: 100% in acciaio per circa 5 mesi, con contatto sulle proprie fecce fini.

Capacità di invecchiamento: 5 anni.

Note degustative: al naso presenta note di frutta esotica, e frutta a polpa gialla. La bocca è piena, rotonda e giustamente sapida. Una piacevole freschezza, dona eleganza e lunghezza a questo vino fortemente legato al territorio di origine.

Abbinamenti consigliati: finger food, piatti a base di crostaceo o carne bianca non troppo condita.

Temperatura di servizio: 8°C.



Biointegrale



Biologico



Bianco



750 ml



13%