

INCANTO MEDITERRANEO

Toscana IGT



CASADEI



Bezeichnung und Name: Incanto Mediterraneo, Toscana IGT.

Rebsorten: 50 % Sauvignon, 50 % Semillon.

Hanglage: Nordosten.

Bodenart: Überwiegend tonhaltige Sandböden.

Pflanzjahr: 2000.

Dichte: 5.000 Rebstöcke pro Hektar. Erziehungssystem: Guyot-Erziehung.

Produktion: 1-1,5 kg Ertrag pro Rebstock.

Weinlese: Handlese.

Vinifikation: Die entrappten, sanft gekelterten Weintrauben werden inahltanks von 100 hl gelagert, in denen die anschließende Gärung erfolgt.

Ausbau: 100% imahltank auf dem Feintrub für eine Dauer von ca. 5 Monaten.

Alterungspotenzial: 5 Jahre.

Aromen und Geschmacksnoten: In der Nase exotische sowie gelbfleischige Fruchtnoten. Am Gaumen ist der Wein vollmundig, rund und mineralisch. Eine angenehme Frische verleiht diesem Wein, der mit seinem Ursprungsgebiet stark verbunden ist, einen eleganten und anhaltenden Charakter.

Passt zu: Fingerfood, Krustentieren bzw. eher mildem Weißfleisch.

Trinktemperatur: 8 °C.



Biointegrale



Biologico



Weiß



750 ml



13%