

# INCANTO MEDITERRANEO

Toscana IGT  
2023



## 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



12,5%

Incanto Mediterraneo, Toscana IGT | Casadei

FAMIGLIA  
CASADEI