

INCANTO

Toscana IGT
2025



CASADEI



Biointegrale



Biologico

VINO BIANCO / BOTT. 0,75 L / 13% ALC. / 6 C° - 8 C°

Denominazione e nome: Incanto, Toscana IGT

Vitigni: Vermentino 85%, Ansonica 15%

Esposizione: nord/est

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

Anno di impianto: Vermentino 2018, Ansonica 2020

Densità: 4.500 piante per ettaro

Sistema di allevamento: Guyot

Produzione: 2 Kg di uva per ceppo

Vendemmia: manuale

Vinificazione: le uve diraspate e leggermente pressate, sono inviate in vasche di acciaio dove avviene una chiarifica statica a freddo. Dopodiché il mosto si avvia alla fermentazione

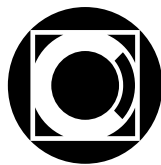
Affinamento: 100% in acciaio per circa 4 mesi, con contatto sulle proprie fecce fini

Capacità di invecchiamento: 3 anni



INCANTO

Toscana IGT
2025



CASADEI



Note degustative: si apre luminoso, con un'esplosione di agrumi freschi, lime, cedro, pompelmo rosa, intrecciati a note di pesca bianca e mela croccante. Il Vermentino porta la sua scia mediterranea, erbe aromatiche, timo limonato, un soffio salmastro. L'Ansonica aggiunge un tocco più solare e morbido, quasi di frutta matura accarezzata dal sole, che arrotonda il profilo con eleganza.

L'ingresso è vibrante, fresco, immediato. I quattro mesi sulle fecce fini regalano una tessitura più cremosa e una bella profondità gustativa. La spinta acida è precisa e dinamica, ma mai aggressiva: accompagna verso un finale sapido, lungo, con un'eco minerale che invita subito al secondo sorso.

È uno di quei vini che non stanca mai: scorrevole ma con carattere, raffinato ma diretto.

Abbinamenti consigliati:

Crudi di mare e carpacci di ricciola
Spaghetti alle vongole con scorza di limone
Frittura leggera di paranza
Insalata di finocchi, agrumi e mandorle tostate
Tacos di pesce con salsa yogurt e lime
Poké di tonno o salmone con edamame e sesamo
Sushi, sashimi e chirashi
Bao con gambero croccante e maionese al wasabi
Formaggi freschi e caprini delicati