

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

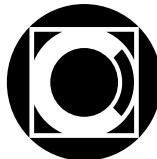


Incanto, Toscana IGT | Casadei

FAMIGLIA  
CASADEI

# 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

