

INCANTO

Toscana IGT
2025



CASADEI



Biointegrale



Biologico

WEISSWEIN / FLASCHE 0,75 L / 13% ALK. / 6 C° - 8 C°

Bezeichnung und Name: Incanto, Toscana IGT

Rebsorten: Vermentino 85%, Ansonica 15%

Hanglage: Nordosten

Bodenart: Überwiegend tonhaltige Sandböden

Pflanzjahr: Vermentino 2018, Ansonica 2020

Dichte: 4.500 Rebstöcke pro Hektar

Erziehungssystem: Guyot

Produktion: 2 kg Trauben pro Rebstock

Weinlese: Handlese

Vinifikation: Die entrappten und leicht gepressten Trauben werden in Edelstahltanks geleitet, wo eine statische Kaltklärung stattfindet. Anschließend wird der Most der Gärung zugeführt

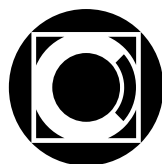
Ausbau: 100 % im Edelstahltank für etwa 4 Monate, mit Kontakt auf der eigenen Feinhefe

Alterungspotenzial: 3 Jahre



INCANTO

Toscana IGT
2025



CASADEI



Aromen und Geschmacksnoten: In der Nase zeigt er sich strahlend und offen, mit einer Explosion frischer Zitrusnoten: Limette, Zitronatzitrone und rosa Grapefruit, verwoben mit Anklängen von weißem Pfirsich und knackigem Apfel. Der Vermentino bringt seine mediterrane Spur ein – aromatische Kräuter, Zitronenthymian und einen Hauch von Meeresbrise. Die Ansonica steuert eine sonnigere, weichere Nuance bei, fast von reifer, von der Sonne geküsster Frucht, die dem Profil Eleganz und Rundheit verleiht.

Am Gaumen ist der Auftakt lebendig, frisch und unmittelbar. Die vier Monate auf der Feinhefe schenken eine cremigere Textur und schöne geschmackliche Tiefe. Die Säure ist präzise und dynamisch, niemals aggressiv, und führt zu einem langen, salzigen Finale mit mineralischem Nachhall, der sofort zum nächsten Schluck einlädt.

Ein Wein, der nie ermüdet: leicht zugänglich und doch charakterstark, raffiniert und zugleich direkt.

Passt zu:

Rohes Meeresfrüchte-Tatar und Carpaccio von Gelbschwanzmakrele.
Spaghetti mit Venusmuscheln und Zitronenzeste.
Leichte Frittura von kleinem Beifang.
Fenchelsalat mit Zitrusfrüchten und gerösteten Mandeln.
Fisch-Tacos mit Joghurt-Limetten-Sauce.
Poké Bowl mit Thunfisch oder Lachs, Edamame und Sesam.
Sushi, Sashimi und Chirashi.
Bao mit knusprigen Garnelen und Wasabi-Mayonnaise.
Frische Käsesorten und milde Ziegenkäse.