



CASADEI



INCANTO MEDITERRANEO

Denominazione e nome: IGT Toscana, Incanto Mediterraneo

Appellation and name of the wine: IGT Toscana, Incanto Mediterraneo

Vitigni: vitigni a bacca bianca coltivati in azienda

Grape varieties: White grapes from the estate

Tipologia del suolo: Terreni in prevalenza argillosi con elevata presenza di minerali (ferro).

Type of soil: Predominantly clay land with a high presence of minerals (iron).

Pruning system: Guyot

Sistema di allevamento: Guyot

Harvest: By hand

Vendemmia: Manuale

Vinification: after de-stemming the grapes are softly pressed. Fermentation takes place in 60 hl cement tanks.

Vinificazione: Le uve diraspate e leggermente pressate, sono inviate in vasche di cemento da 60 hl, per la fermentazione.

Aging and refining: in 54 hl cement tanks for almost 5 months, with prolonged contact on fine lees.

Affinamento: In vasche di cemento da 54 hl per circa 5 mesi, con prolungato contatto sulle fecce fini.

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.

Tasting notes: At the nose it shows notes of exotic fruit, and yellow-fleshed fruit. At the palate is is full, round and justly sapid. A pleasant freshness, gives elegance and length to this wine who is strongly linked to its origin territory.

Abbinamenti consigliati: finger food, piatti a base di crostaceo o carne bianca non troppo condita.

Recommended pairings: finger food, dishes based on crustaceans or white meat not too flavoured.

Temperatura di servizio: 8°C

Serving temperature: 8°C