



## TOSCANA IGT INCANTO MEDITERRANEO



Denominazione e nome: IGT Toscana, Incanto Mediterraneo

Vitigni: 50% Semillion - 50% Sauvignon

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

Sistema di allevamento: Guyot

Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Le uve raccolte in cassette vengono poste in cella frigo a 4°C per 24 ore. Dopo diraspatura evitando la rottura

dell'acino, le uve vengono pressate in modo soffice.

Successivamente le uve sono inserite in vasche di cemento per la decantazione statica a freddo, prima dell'inizio spontaneo della fermentazione.

Affinamento: L'affinamento avviene in vasche di cemento per 6 mesi, a contatto con le proprie fecce fini.

Note degustative: al naso presenta note di frutta esotica, frutta a polpa gialla, agrumi.

La bocca è piena, rotonda e giustamente sapida. Una piacevole freschezza, dona eleganza e lunghezza a questo vino strettamente legato al territorio di origine.

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

Temperatura di servizio: 8°C

Gradazione alcolica: 13% Vol.