

CASALE III

ROSSO IGT TOSCANA

VINO BIOLOGICO E VEGANO CERTIFICATO

UVE: Sangiovese e Merlot

AREA DI PRODUZIONE: Colle di Val d'Elsa, Toscana



NOTE DELL'ENOLOGO:

Le uve ben mature vengono raccolte e vinificate in rosso. Durante la macerazione di 15 giorni la polpa dell'acino rimane a contatto con le bucce. Successivamente, per estrarre più tannini, la parte solida è separata da quella liquida. Il vino affina in tini d'acciaio per 8 mesi e in bottiglia per i restanti 4 mesi.

NOTE ANALITICHE:

ABV: 13,5% vol

Residuo zuccherino: attorno ai 1,50 g/l

SO₂: 50 mg/l

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino intenso con riflessi granati.

Al naso si riconoscono aromi profondi e persistenti di frutta rossa, come la mora ed il lampone, che lasciano spazio ad un delicato finale speziato.

Al palato il tannino presente si fonde armonicamente con la sua morbidezza e struttura, donando eleganza e finezza. Un vino equilibrato e di buon corpo.

NOTE DEL SOMMELIER

Temperatura di servizio: da servire tra 16°C - 18°C.

Abbinamenti: adatto a piatti succulenti e tipici della cucina toscana. Perfetto per accompagnare piatti a base di selvaggina o carne rossa, quali la Fiorentina.

FORMATI:

750 ml



CASALE III

ROSSO IGT TOSCANA

ORGANIC AND VEGAN CERTIFIED WINE

GRAPES: Sangiovese and Merlot

PRODUCTION AREA: Colle di Val d'Elsa, Tuscany



WINEMAKER'S NOTES:

Well-ripened grapes are harvested and vinified in red. During the 15-days maceration, the flesh of the grapes remains in contact with the skins. After that, in order to extract more tannins, the solid part is separated from the liquid one. Subsequently the wine is aged in stainless-steels for 8 months and in bottle for the remaining 4 months.

WINE CHEMISTRY:

ABV: 13,5% vol

Residual sugar: around 1,50 g/l

SO₂: 50 mg/l

ORGANOLEPTIC NOTES:

Intense ruby red colour with garnet hues.

The nose reveals persistent aromas of red fruit, such as blackberry and raspberry, which give way to a delicate spicy finish.

Inside of the mouth, the tannin blends harmoniously with its softness and structure, giving elegance and finesse.

A well-balanced and full-bodied wine.

SOMMELIER'S NOTES:

Serving temperature: to be served at 16°C-18°C.

Food pairing: perfect to match every typical Tuscan dish. Ideal with game or red meat, such as Fiorentina.

SIZES AVAILABLE:

750 ml

