

CASALE III

EDOARDO Π



FORMATI:

750 ml | 1,5 l

PESO DELLA BOTTIGLIA:

550 g | 665 g



VEGAN FRIENDLY

CHIANTI COLLI SENESI DOCG

ANNATA: 2022

UVE: 100% Sangiovese

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

VINIFICAZIONE:

Classica vinificazione in rosso. La macerazione dura circa 12 giorni, con ripetute follature giornaliere. Questo processo facilita una dolce estrazione di tannini e antociani, che donano il caratteristico colore rosso rubino e una grande longevità. Il vino affina in cemento per almeno 12 mesi.

ABV: 13,5% vol

Residuo zuccherino: attorno ai 2 g/l

Acidità totale: attorno ai 5,4 g/l

SO₂: 60 mg/l

SERVIZIO:

Temperatura di servizio: 16°C - 18°C

Abbinamenti: adatto ad antipasti e piatti tipici della cucina toscana, come i picci al ragù e la fiorentina.

DEGUSTAZIONE:

Vista: colore rosso rubino vivace con riflessi granati.

Olfatto: al naso si riconoscono frutti rossi come lampone nero, ciliegia ed eucalipto.

Gusto: un vino armonico, vellutato e con tannini morbidi. Al palato spiccano la ciliegia e la prugna.

CURIOSITÀ:

La linea Edoardo Pi è dedicata a Edoardo, il piccolo di casa. In etichetta è raffigurato un leone incoronato, animale che rappresenta il simbolo di coraggio, responsabilità e fiducia. Un'immagine che omaggia la classicità degli araldi toscani ed esprime l'ambizione e l'energia della personalità di un piccolo uomo del futuro.

CASALE TERZO SOC. AGR. SRL - Via Casale Collalto, 3 - 53034 Colle di Val d'Elsa (SI)
T. +39 3791229582 - E. welcome@casaleterzo.com - W. www.casaleterzo.com
P.IVAE C.F. 01539840528

CASALE III

EDOARDO Π



SIZES AVAILABLE:

750 ml | 1,5 l

BOTTLE WEIGHT:

550 g | 665 g

CHIANTI COLLI SENESI DOCG

MADE WITH ORGANIC GRAPES

VINTAGE: 2022

GRAPES: 100% Sangiovese

PRODUCTION AREA: Colle di Val d'Elsa, Tuscany

VINIFICATION:

Classic red vinification. Maceration lasts about 12 days, with repeated daily punching-down. This process facilitates a gentle extraction of tannins and anthocyanins, which give the characteristic ruby red colour and great longevity. The wine matures in cement for at least 12 months.

ABV: 13,5% vol

Residual sugar: attorno 2 g/l

Total acidity: attorno 5,4 g/l

SO₂: 60 mg/l

WINE SERVICE:

Serving temperature: 16°C - 18°C

Food pairing: perfect to match appetizers and typical Tuscan dishes, such as pici al ragù and fiorentina steak.

TASTING:

Look: vivid ruby red color with garnet hues.

Smell: red fruits such as black raspberry, cherry and eucalyptus are recognizable on the nose.

Taste: a harmonious, velvety wine with soft tannins. Cherry and plum stand out on the palate.

CURIOSITY:

The Edoardo Pi line is dedicated to Edoardo, the little one of the family.

The label shows a crowned lion, an animal that symbolises courage, responsibility and trust. An image that honours the classicism of Tuscan heralds and expresses the ambition and energy of the personality of a little man of the future.