

CASALE III

EDOARDO PI



FORMATI:

750 ml | 1,5 l

PESO DELLA BOTTIGLIA:

550 g | 665 g



VEGAN FRIENDLY

ROSSO IGT TOSCANA

UVE: Sangiovese e Cabernet

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

VINIFICAZIONE:

Le uve ben mature vengono raccolte a mano e vinificate in rosso. La macerazione dura circa 15 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 tini d'acciaio per 8 mesi e in bottiglia per i restanti 4 mesi.

ABV: 12,5% vol

Residuo zuccherino: attorno ai 1,50 g/l

Acidità totale: attorno ai 5 g/l

SO₂: 50 mg/l

SERVIZIO:

Temperatura di servizio: 16°C - 18°C

Abbinamenti: adatto a piatti succulenti e tipici della cucina toscana. Perfetto per accompagnare piatti a base di selvaggina o a lunga cottura.

DEGUSTAZIONE:

Vista: colore rosso rubino intenso con riflessi granati.

Olfatto: al naso si riconoscono aromi profondi e persistenti di frutta rossa, come la mora ed il lampone, che lasciano spazio ad un delicato finale balsamico con note di bosso.

Gusto: al palato il vino si presenta con una buona struttura ed un tannino persistente, ma al tempo stesso equilibrato.

CURIOSITÀ:

La linea Edoardo Pi è dedicata a Edoardo, il piccolo di casa. In etichetta è raffigurata l'upupa, un animale molto schivo e riservato, che al tempo stesso non passa inosservato e "lascia il segno". Nella tradizione contadina ha una funzione di guida per l'uomo e racchiude un messaggio di buon auspicio. Vuole essere quindi una guida e un punto di riferimento per Edoardo, pronta ad accompagnarlo alla scoperta del mondo.

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.IVA E C.F. 01539840528

CASALE III

EDOARDO



SIZES AVAILABLE:

750 ml | 1,5 l

BOTTLE WEIGHT:

550 g | 665 g



VEGAN FRIENDLY

ROSSO IGT TOSCANA

GRAPES: Sangiovese and Cabernet

PRODUCTION AREA: Colle di Val d'Elsa, Tuscany

VINIFICATION:

Well-ripened grapes are harvested by hand and vinified in red. Maceration lasts about 15 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 over time. The wine matures in steel vats for 8 months and in bottles for the remaining 4 months.

ABV: 12,5% vol

Residual sugar: around 1,50 g/l

Total acidity: around 5 g/l

SO₂: 50 mg/l

WINE SERVICE:

Serving temperature: 16°C - 18°C

Food pairing: perfect to match every typical Tuscan dish. Ideal with game and long cooking meat.

TASTING:

Look: intense ruby red colour with garnet hues.

Smell: deep and persistent aromas of red fruit, such as blackberry and raspberry, which give way to a delicate balsamic finish with hints of boxwood.

Taste: on the palate, the wine has a good structure with persistent and balanced tannins.

CURIOSITY:

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

The label features the hoopoe, a very shy and reserved animal, which at the same time doesn't go unnoticed and 'leaves its mark'. In rural tradition, it has a guide function for man and contains a message of good luck. It therefore wants to be a guide and reference point for Edoardo, ready to help him discover the world.

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.IVA E C.F. 01539840528