

CASALE III

EDOARDO PI



FORMATI:

750 ml

PESO DELLA BOTTIGLIA:

550 g



VEGAN FRIENDLY

SAUVIGNON IGT TOSCANA

UVE: Sauvignon Blanc

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

VINIFICAZIONE:

Le uve mature vengono raccolte a mano e vinificate in bianco. La fermentazione avviene in piccoli contenitori di cemento per circa 10 giorni. Successivamente il vino viene travasato, sosta sulle fecce fini per circa sei mesi e imbottigliato.

ABV: 12% vol

Residuo zuccherino: attorno ai 1 g/l

Acidità totale: attorno ai 5 g/l

SO₂: 80 mg/l

SERVIZIO:

Temperatura di servizio: 12°C - 14°C

Abbinamenti: ideale con primi e secondi piatti a base di carni bianche.

DEGUSTAZIONE:

Vista: colore giallo paglierino.

Olfatto: al naso si riconoscono aromi intensi e persistenti di fiori, come il glicine, e di frutta tropicale, in particolare del frutto della passione.

Gusto: al palato il vino si presenta pieno ed equilibrato, con delicate sensazioni minerali.

CURIOSITÀ:

La linea Edoardo Pi è dedicata a Edoardo, il piccolo della famiglia.

In etichetta è raffigurata una tartaruga, che racchiude in sé diversi significati. Da una parte, sapendo vivere sia sulla terra ferma che sull'acqua, simboleggia l'equilibrio. Dall'altra rappresenta la capacità di adattarsi e trasformarsi, proprio come il suo guscio che cambia durante la crescita. Questa scelta vuole essere un prezioso insegnamento per Edoardo: nella vita capita a tutti di dover superare delle sfide, ma lentamente, con costanza e perseveranza, passo dopo passo, proprio come avanzano le tartarughe, tutto si raggiunge.

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 Π



SIZES AVAILABLE:

750 ml

BOTTLE WEIGHT:

550 g



VEGAN FRIENDLY

SAUVIGNON IGT TOSCANA

GRAPES: Sauvignon Blanc

PRODUCTION AREA: Colle di Val d'Elsa, Toscana

VINIFICATION:

Well-ripened grapes are harvested by hand and vinified in white. Fermentation takes place in small concret tank for about 10 days. The wine is then decanted and stays on the fine lees for about six months. It is then bottled.

ABV: 12% vol

Residual sugar: around 1 g/l

Total acidity: around 5 g/l

SO₂: 80 mg/l

WINE SERVICE:

Serving temperature: 12°C - 14°C

Food pairing: ideal with white meat first and second courses.

TASTING:

Look: straw yellow colour.

Smell: the nose reveals intense and persistent aromas of flowers, such as wisteria, and tropical fruit, particularly passion fruit.

Taste: on the palate, the wine is full and balanced, with delicate mineral sensations.

CURIOSITY:

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

The label depicts a turtle, which holds several meanings. On the one hand, being able to live both on land and water, it symbolises balance. On the other, it represents the ability to adapt and transform, just like its shell that changes as it grows. This choice is meant to be a valuable lesson for Edoardo: in life, everyone has to overcome challenges, but slowly, with perseverance, step by step, just like a turtle progresses, everything is achieved.

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