

CASALE III

imperfetto

**FORMATI:**

750 ml

PESO DELLA BOTTIGLIA:

560 g



VEGAN FRIENDLY

ROSATO TOSCANA IGT

UVE: Sangiovese

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

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono raccolte in anticipo per preservarne freschezza e acidità. Dopo la pressatura soffice, viene effettuata una breve macerazione sulle bucce. La fermentazione alcolica si svolge a temperatura controllata di 18°C, seguita da un affinamento sui lieviti per alcuni mesi prima dell'imbottigliamento.

ABV: 12% vol

Residuo zuccherino: attorno ai 2 g/l

Acidità totale: attorno ai 6 g/l

SO₂: attorno ai 100 mg/l

SERVIZIO:

Temperatura di servizio: 10°C - 12°C

Abbinamenti: un vino pieno di leggerezza, perfetto per un aperitivo o momenti conviviali per vivere appieno l'estate toscana. Abbinalo a insalata fresche, pesce alla griglia o antipasti tipici italiani, come le bruschette.

DEGUSTAZIONE:

Vista: colore rosa tenue.

Olfatto: si rileva un bouquet pulito e invitante, caratterizzato da note floreali di rosa e sentori di piccoli frutti rossi.

Gusto: al palato si manifesta un'acidità rinfrescante che supporta meravigliosamente le note fruttate. Il finale è elegante, con una buona persistenza ed un accenno di note minerali, che ricordano i vigneti della toscana.

CURIOSITÀ:

Il nome di questa linea è un gioco di parole che celebra la perfezione nell'imperfezione. "Imperfetto" richiama sia la bellezza autentica della natura, con le sue forme irregolari e spontanee, sia un'affermazione di valore: "I am Perfetto".

Nella società si esalta spesso la simmetria, ma la vera armonia nasce dalla complessità e dall'adattamento, proprio come avviene in natura. I vigneti toscani, con le loro forme asimmetriche, raccontano storie di resilienza e crescita, incarnando l'equilibrio perfetto della divina proporzione (φ).

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

imperpetto



SIZES AVAILABLE:

750 ml

BOTTLE WEIGHT:

560 g



VEGAN FRIENDLY

ROSÉ WINE TOSCANA IGT

GRAPES: Sangiovese

PRODUCTION AREA: Colle di Val d'Elsa, Toscana

VINIFICATION:

The grapes are harvested early to preserve their freshness and acidity. Soft pressing is followed by a short maceration on the skins. Alcoholic fermentation takes place at a controlled temperature of 18°C, followed by ageing on the lees for several months before bottling.

ABV: 12% vol

Residual sugar: around 2 g/l

Total acidity: around 6 g/l

SO₂: around 100 mg/l

WINE SERVICE:

Serving temperature: 10°C - 12°C

Food pairing: a wine full of lightness, perfect as an aperitif or for those moments when you want to enjoy the Tuscan summer to the full. Serve with fresh salads, grilled fish or typical Italian starters such as bruschetta.

TASTING:

Look: soft pink color.

Smell: the bouquet is a clean and charming, characterised by floral notes of rose and hints of small red fruits.

Taste: On the palate, the acidity is refreshing and supports the fruity notes. The finish is elegant, with good persistence and a hint of minerality reminiscent of the vineyards of Tuscany.

CURIOSITY:

The name of this line is a wordplay that celebrates perfection in imperfection. "Imperfect" recalls both the authentic beauty of nature, with its irregular and spontaneous forms, and a value statement: "I am perfect".

Society often celebrates symmetry, but true harmony comes from complexity and adaptation, as well as in nature. Tuscan vineyards, with their asymmetrical shapes, tell stories of resilience and growth, embodying the perfect balance of divine proportion (φ).

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