

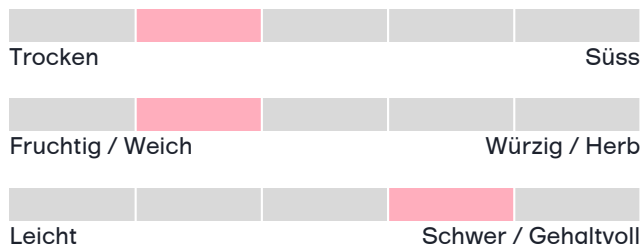


COLLAZZI



Toscana igt, Collazzi, Toskana, Italien

Geschmack



Jahrgang

2016

Notizen

Tiefes Dunkelrot; Duft der wunderbar verführt; im Gaumen eine Wucht von reifen Waldbeeren, schwarzer Schokolade und Balsamico; feine Gerbstoffe, wunderschöne Eleganz mit unheimlich langem Finale.

Begleitend zu

rotem Fleisch, Braten, Wildgerichten

Vinifikation

Gärung im Edelstahl, gefolgt von einer Mazerationsdauer von 18 Tagen. Ausbau: 18 Mt. in Barriques und 8 Mt. in der Flasche

Traubensorten

50% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc, 20% Merlot, 5% Petit Verdot

Alkohol

14 %

Format

300 cl

Lagerbar

Min. 8 Jahr(e) ab 2021

COLLAZZI

Carlo Marchi erwarb die Kellerei 1933. Das Gut liegt inmitten des Chianti Classico Gebiets und weitet sich über 390 ha Land aus. Mit Reben bepflanzt sind lediglich 20 ha und weitere 100 ha mit Olivenbäumen. Das Weingut gehört zur Familie Marchesi di Frescobaldi, einer der bekanntesten weinproduzierenden Familien Italiens, zu welcher auch die Tenuta di Ornellaia gehört. Collazzi wird jedoch unabhängig von der Gruppe geführt und kann sich deshalb ausnahmslos einem nachhaltigen Qualitätsdenken verpflichten. Es wird viel Wert auf schonende und selektive Arbeit im Rebberg gelegt, die Ernte erfolgt von Hand.

<http://www.collazzi.it>