

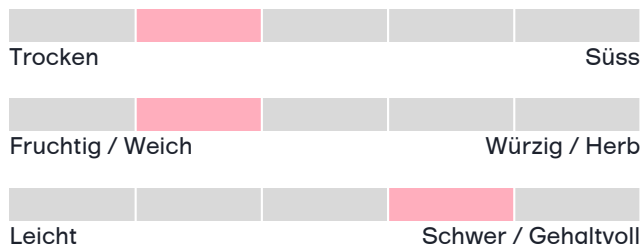


COLLAZZI TOSCANA IGT TENUTA I COLLAZZI 300CL.



Toscana igt, Collazzi, Toskana, Italien

Geschmack



Jahrgang

2017

Notizen

Intensives rot mit violett-purpurnen Reflexen; die Nase ist sauber und präzise, kleine schwarze Früchte verbinden sich mit den harmonischen Aromen von Pflaume und Kirsche, begleitet von Vanille mit würzigem Lakritz. Am Gaumen konzentriert, aber bereits ausgewogen. Der Abgang mit lebendigen und dichten Tanninen ist lang und endet mit Noten von Vanille und Kirsche. Die Saison 2017 war sicherlich eine der komplexesten der letzten 20 Jahre, was die Gesamtproduktion auf 27.000 Flaschen gegenüber den 35.000 eines regulären Jahrgangs reduzierte.

Begleitend zu

rotem Fleisch, Braten, Wildgerichten

Vinifikation

Lese und Selektion von Hand. Jede Sorte und Parzelle wird separat geerntet und vinifiziert. Die malolaktische Gärung erfolgt im Barrique. Ausbau im Barrique 18 Monate.

Traubensorten

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

Alkohol

14.5 %

Format

300 cl

Lagerbar

Min. 8 Jahr(e) ab 2022

Auszeichnungen /
Bewertungen

James Suckling (2017)
Falstaff (2017)

94/100 Punkte
93/100 Punkte

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>