COLLAZZI TOSCANA IGT TENUTA I COLLAZZI 37.5CL.



Toscana igt, Collazzi, Toskana, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2018
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.
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	37,5 cl
Lagerbar	Min. 8 Jahr(e) ab 2022

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