



---

---

## OTTO MURI IGT Toscana

---

---

<b>Erzeuger:</b>	<b>Weingut Collazzi</b>
<b>Herkunft:</b>	Toscana Impruneta (Firenze)
<b>Rebsorten:</b>	100% Fiano
<b>Boden:</b>	Sandig und Tonböden.



**Ausbau/Reife:** Die Weinlese erfolgt in der zweiten Septemberhälfte per Hand und in kleinen Kisten, um die Unversehrtheit der Beeren zu gewährleisten. Die Trauben werden sofort nach der Ernte gepresst. Danach verbleibt der Most für sechs bis neun Stunden auf den Schalen, Vergärung bei 12°-15°C für 20 Tage im Stahltank. Die eine Hälfte vergärt im Stahltank und die andere im Akazienholzfass. Verfeinerung für sechs Monate auf der Hefe, alle 15 Tage erfolgt die "Batonnage".

**Eigenschaften:** Intensives Strohgelb, bedingt durch den langen Hefekontakt. Gefälliger, fruchtiger und komplexer Duft. Im Geschmack weich, kraftvoll, ausdrucksstark und langanhaltend, dennoch elegant. Komplexe Aromen mit schönen Fruchtnoten von weißen Pfirsichen und Mango sowie deutlichen Anklängen von gerösteten Haselnüssen, vervollständigt durch eine elegante Mineralität.

**Ideal zu:** Fischgerichten, Krustentieren, Gerichten aus hellem Fleisch, optimal zu Risotto mit Steinpilzen.

**Besonderheiten:** Der Name OTTO MURI stammt von den acht Mauern, die Terrassen bilden, auf denen die Reben für diesen Wein gedeihen.