



FERRO IGT Toscana

Erzeuger:	Weingut Collazzi
Herkunft:	Toscana Impruneta (Firenze)
Rebsorten:	100% Petit Verdot
Boden:	Sandige und kalkhaltige Tonböden, mit felsiger Textur



Ausbau/Reife: Nur die besten Trauben werden Ende September in den kühlen Morgenstunden per Hand in kleinen Kisten gelesen. Die Trauben werden während der Ernte am Rebstock bereits selektiert (70%). Schnellstmöglicher Transport in den neben dem Weinberg gelegenen Keller, um die Unversehrtheit der Beeren zu gewährleisten.

Vergärung in kleinen Stahltanks. Die Reifung erfolgt für 24 Monate in neuen Barrique-Fässern aus französischer Eiche, von denen nur die besten für die Flaschenabfüllung des FERRO ausgewählt werden. Danach folgen zwölf Monate Flaschenreifung.

Eigenschaften: Intensives, dunkles Rot mit violetten Reflexen. Herrlicher Duft nach Marasca-Kirschen und Sherry mit einem langen, klaren Finish, begleitet von feinen Kakaonoten.

Der beeindruckende und harmonische Geschmack spiegelt die außerordentliche Selektion jeder einzelnen Traube im Weinberg und die hingebungsvolle Aufmerksamkeit wider, die dem Wein in jeder Phase der Weinbereitung und des Reifungsprozesses zuteil wird.

Ideal zu: Am besten mit ein paar sehr guten Freunden zu genießen.