



Collazzi IGT Toscana

Erzeuger:	Weingut Collazzi
Herkunft:	Toscana Impruneta (Firenze)
Rebsorten:	55% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 18% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot
Boden:	Sandige und kalkhaltige Tonböden, mit felsiger Textur



Ausbau/Reife: Die Weinlese erfolgt per Hand zwischen Mitte September und Mitte Oktober in kleinen Kisten. Schnellstmöglicher Transport in den in unmittelbarer Nähe des Weinbergs gelegenen Keller, um die Unversehrtheit der Beeren zu gewährleisten. Die Rebsorten werden getrennt gelesen und verarbeitet. Malolaktische Gärung im Barrique. Die Reifung erfolgt für 18 Monate in Fässern aus französischer Eiche. Es folgen zwölf Monate Flaschenreifeung.

Eigenschaften: Intensives, dunkles Rot mit purpurnen Reflexen.
Reich und elegant, runde, ausgewogene, weiche Komplexität.
Herrlich würzige Balsamico-Note mit vielfältigem Duft nach schwarzen Beeren, insgesamt ein wunderbar harmonischer Geschmack, der zu einem weiteren Schluck einlädt.

ideal zu: Die feine, aber gleichzeitig kräftige Struktur des Weins passt zu rotem Fleisch, wie Braten oder Steak, zu gegrilltem Gemüse und gereiftem Käse.