



Libertà IGT Toscana



Erzeuger: Weingut Collazzi

Herkunft: Toskana
Impruneta (Firenze)

Rebsorten: 55% Merlot, 30% Syrah,
15% Sangiovese

Boden: Kalkhaltige Tonböden, mit felsiger
Textur

Ausbau/Reife: Die Weinlese erfolgt per Hand zwischen Mitte September und Mitte Oktober in kleinen Kisten. Jede Rebsorte wird getrennt gelesen und verarbeitet. Die Trauben werden vor dem Pressen handverlesen. Die Reifung erfolgt für sechs Monate in Barrique-Fässern aus französischer Eiche (alte und neue) und weitere sechs Monate auf der Flasche.

Eigenschaften: Sehr dunkles, lebendiges Rot.
Ein elegantes, fruchtiges Aroma.
Der intensive Geschmack zeigt deutlich die hohe Qualität der Trauben. Das Balsamico-Aroma ist typisch für den Hauptanteil der Reben. Perfekt ausbalanciert und ausgewogen mit süßen Tanninen. Komplex und lang anhaltend, aber nicht zu überwältigend.

Ideal zu: Kalten Vorspeisen bis hin zu warmen Gerichten wie Nudeln mit Fleischsaucen. Ebenso perfekt zu gereiftem Käse, geschmortem und geräuchertem Fleisch; und auch zu Schokokeksen ein wahres Vergnügen.

Besonderheit: Der Wein verdankt seinen Namen einer Auszeichnung, die die Stadt Florenz an acht ansässige Familien vergab, die mutig für die Freiheit der Stadt kämpften. Dazu gehörte auch die Familie Collazzi.