



Collazzi IGT Toscana

Erzeuger: Weingut Collazzi

Herkunft: Toskana
Impruneta (Firenze)

Rebsorten: 55% Cabernet Sauvignon,
23% Merlot, 18% Cabernet Franc,
4% Petit Verdot



Ausbau/Reife: 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 weitere zwölf Monate Flaschenreifung.

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

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