COLLAZZI



Toscana igt, Collazzi, Toskana, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2016
Notizen	Tiefes Dunkelrot; Duft der wunderbar verführt; im Gaumen eine Wucht von reifen Waldbeeren, schwarzer Schokolade und Balsamico; feine Gerbstoffe, wunderschöne Eleganz mit unheimlich langem Finale.
Begleitend zu	rotem Fleisch, Braten, Wildgerichten
Vinifikation	Lese und Selektion von Hand. Jede Sorte und Parzelle wird separat geerntet und vinifiziert. Die malolaktische Gärung erfolgt im Barrique. Ausbau im Barrique 18 Monate.
Traubensorten	50% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc, 20% Merlot, 5% Petit Verdot
Alkohol	14 %
Format	600 cl
Lagerbar	Min. 8 Jahr(e) ab 2021
Auszeichnungen / Bewertungen	James Suckling (2016) 95/100 Punkte Meran Wine Festival (2016) 3/3 Falstaff (2017) 93/100 Punkte

COLLAZZI
Carlo Marchi erwarb die Kellerei 1933. Das Gut liegt inmitten des Chianti Classico Gebiets und weitet sich über 390 ha Land aus. Mit Reben bepflanzt sind lediglich 20 ha und weitere 100 ha mit Olivenbäumen. Das Weingut gehört zur Familie Marchesi di Frescobaldi, einer der bekanntesten weinproduzierenden Familien Italiens, zu welcher auch die Tenuta di Ornellaia gehört. Collazzi wird jedoch unabhängig von der Gruppe geführt und kann sich deshalb ausnahmslos einem nachhaltigen Qualitätsdenken verpflichten. Es wird viel Wert auf schonende und selektive Arbeit im Rebberg gelegt, die Ernte erfolgt von Hand.

http://www.collazzi.it