

DRINKS.

I Collazzi Collazzi Toscana IGT 2021 150cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	50059121
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	150cl
Herkunftsland	Italien
Region	Toscana
Abfüller	Fattoria I Collazzi Società Agricola, Via Colleramole 101, Loc. Tavarnuzze, 50023 Impruneta, Italie
Marke	Collazzi
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Vollmundig und elegant mit feinen Tanninen am Gaumen, gepaart von Aromen reifer Waldbeeren, Anklängen dunkler Schokolade und Balsamiconoten.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 50% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc, 20% Merlot und 5% Petit Verdot
Etikette	kunstvoll
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2021
Passend zu	Rotes Fleisch, Wild

Beschreibung

Das Landgut von Collazzi befindet sich schon seit 1933 in Händen der Familie Marchi. Das Grundstück umfasst sage und schreibe 400 Hektar, von denen aber gerade einmal 25 Hektar mit Weinreben bepflanzt sind. Da das Klima in der Umgebung so begünstigend für die mediterrane Landwirtschaft ist, widmet man sich ausserdem der Produktion von Olivenöl und Bienenhonig. Fünf Weine - darunter vier mit IGT-Status und einer mit DOCG-Status - gehören zum Sortiment von Collazzi. Der Collazzi Toscana erschien erstmals im Jahr 1999: Für ihn zieht man Traubengut von durchschnittlich 25 Jahre alten Weinreben heran, die von den warmen Temperaturen, der intensiven Sonneneinstrahlung und dem trockenen Wetter verwöhnt werden. Für optimale Reifungsbedingungen sorgt ausserdem der mineralienreiche Boden, bestehend aus Ton und Kalkgestein mit sandigen Abschnitten. Nach der Lese wird das Traubengut unverzüglich in den Weinkeller gebracht und sortiert. Die auserwählten Trauben werden eingemaischt, in Edelstahltanks vergoren und einer 18-tätigen Mazeration unterzogen, damit die gewünschten Farb-, Aroma- und Gerbstoffe aus den Traubenschalen in den Saft übergehen. Der Ausbau des Collazzi Toscana IGT Weins findet über 18 Monate in Holzfässern mit einem Fassungsvermögen von je 225 Litern statt. Daraufhin folgt eine 12-monatige Flaschenlagerung. Die Lagerungsfähigkeit beträgt mindestens acht Jahre ab 2023.