DRINKS.

I Collazzi Collazzi Toscana IGT 2021 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40972621
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Fattoria I Collazzi Societá Agricola, Via Colleramole 101, Loc. Tavarnuzze, 50023 Impruneta, Italie
Marque	Collazzi
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	30 mois
Dégustation	goût rond et élégant avec des tanins fins, des baies sauvages mûres, du chocolat noir et du balsamique.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 50% de Cabernet Sauvignon, 25% de Cabernet Franc, 20% de Merlot et 5% de Petit Verdot
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon

la bouteille	
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2021
En accord avec	viandes rouges, gibier

Description

Le domaine Collazzi est entre les mains de la famille Marchi depuis 1933. La propriété s'étend sur pas moins de 400 hectares, dont seulement 25 sont plantés de vignes. Le climat de la région étant très favorable à l'agriculture méditerranéenne, l'exploitation produit également de l'huile d'olive et du miel. Cinq vins - dont quatre avec le statut IGT et un avec le statut DOCG - font partie de la gamme Collazzi. Le Collazzi Toscana a été commercialisé pour la première fois en 1999 : il est issu de raisins cultivés sur des vignes âgées en moyenne de 25 ans, qui bénéficient de températures chaudes, d'un ensoleillement intense et d'un temps sec. Le sol, riche en minéraux, composé d'argile et de calcaire avec des sections sableuses, assure également des conditions de maturation optimales. Après la récolte, les raisins sont immédiatement transportés à la cave et triés. Les raisins sélectionnés sont écrasés, fermentés dans des cuves en acier inoxydable et soumis à une macération de 18 jours afin que la couleur, l'arôme et les tanins souhaités soient transférés des peaux de raisin au jus. Le vieillissement du vin Collazzi Toscana IGT a lieu pendant 18 mois dans des fûts en bois d'une capacité de 225 litres chacun. Il est suivi d'un vieillissement en bouteille de 12 mois. La durée de conservation est d'au moins huit ans à partir de 2022.