

# DRINKS.

## I Collazzi Collazzi Toscana IGT 2019 150cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	50059119
Alcool	14.5%
Contenu	150cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Fattoria I Collazzi Società Agricola, Via Colleramole 101, Loc. Tavarnuzze, 50023 Impruneta, Italie
Marque	Collazzi
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	En bouche, il est corsé et élégant, avec des tanins fins et des arômes de baies sauvages mûres, de chocolat noir et de notes balsamiques.
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 la bouteille	Bouchon



---

Tannin	Oui
--------	-----

---

Température de consommation	16-18 degrés
-----------------------------	--------------

---

Millésime	2019
-----------	------

---

En accord avec	viandes rouges, gibier
----------------	------------------------

## Description

Le domaine Collazzi est entre les mains de la famille Marchi depuis 1933. La propriété couvre plus de 400 hectares, dont seulement 25 hectares sont plantés de vignes. Comme le climat de la région est très favorable à l'agriculture méditerranéenne, la famille produit également de l'huile d'olive et du miel d'abeille. 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 : pour ce vin, les raisins proviennent de vignes âgées en moyenne de 25 ans, qui sont gâtées par les températures chaudes, le soleil intense et le temps sec. Le sol, riche en minéraux et composé d'argile et de calcaire avec des sections sableuses, offre également des conditions de maturation optimales. Après la récolte, les raisins sont immédiatement transportés à la cave et sont triés avec soin. Les raisins sélectionnés sont foulés, 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. Cette étape est suivie d'un vieillissement de 12 mois en bouteille. Le vin se conservera pendant au moins huit ans à partir de 2021.