

# DRINKS.

## Ferro Dei Collazzi Toscana IGT 2019 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	7014419
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
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
L'âge	2 ans
Dégustation	corsé et dense avec des tanins mûrs et une acidité porteuse et bien intégrée. Il présente des notes de fruits, de chocolat et de tabac à cigare.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 100% Petit Verdot
Honneurs	&nbsp;
Etiquette	classique
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	charcuterie, volaille, veau et bœuf, agneau

## Description

Le domaine de Collazzi est aux mains de la famille Marchi depuis 1933. La propriété s'étend sur pas moins de 400 hectares, dont 25 hectares seulement sont plantés de vignes. Comme le climat des environs est favorable à l'agriculture méditerranéenne, on se consacre également à la production d'huile d'olive et de miel d'abeille. Cinq vins - dont quatre avec le statut IGT et un avec le statut DOCG - font partie de la gamme de Collazzi. Pour le Ferro Dei Collazzi, on utilise des raisins provenant de vignes âgées de 25 ans en moyenne, 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 parties sablonneuses, assure en outre des conditions de maturation optimales. Après les vendanges manuelles, le raisin est immédiatement transporté à la cave et trié. Avant que la fermentation spontanée ne commence, les raisins sélectionnés sont foulés et macérés, ce qui permet de transférer les substances colorantes, aromatiques et tanniques souhaitées des peaux vers le jus. L'élevage du vin Ferro Dei Collazzi Toscana IGT se déroule pendant 24 mois dans des fûts en bois de 225 litres chacun.