



## Collazzi Toscana IGT 2016

Collazzi, Lamberto Frescobaldi



Artikel Nr.	08040
Land	Italien
Herkunft	Seit 1933 ist das 400 Hektar große Landgut Collazzi in der Gemeinde Impruneta nahe Florenz im Besitz der Familie Marchi. Neben ausgedehnten Wäldern und Olivenhainen besteht das Anwesen aus 25 ha Weinbergen in perfekten Lagen mit optimaler Ausrichtung, die sich durch ein wärmeres Mikroklima als die gesamte Umgebung auszeichnen.
Rebsorte	Cabernet Sauvignon (55 %), Merlot (23 %), Cabernet Franc (18 %), Petit Verdot (4 %)
Qualitätsbezeich.	Qualitätswein IGT Toscana
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	14-18°C
Ausbau	Weinlese erfolgt per Hand in kleinen Kisten. Die Rebsorten werden getrennt gelesen und verarbeitet. Malolaktische Gärung im Barrique. Die Reifung erfolgt für 18 Monate in Fässern aus französischer Eiche. Es folgen weitere zwölf Monate Flaschenreifung.
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Intensives, dunkles Rot mit purpurnen Reflexen. Reich und elegant, runde, ausgewogene, weiche Komplexität. Herrlich würzige Balsamico-Note mit komplexem Duft nach schwarzen Beeren, insgesamt ein wunderbar harmonischer Geschmack, der zu einem weiteren Schluck einlädt.
Empfehlung	Die feine, aber kräftige Struktur des Weins passt zu rotem Fleisch, wie Braten oder Steak, zu gegrillten Gemüse oder gereiftem Käse.