

DRINKS.

I Collazzi Collazzi Toscana IGT 2021 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|--|
| Artikelnummer | 40972621 |
| Alkoholgehalt | 14% |
| Flascheninhalt | 75cl |
| 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 |
| Alter | 30 Monate |
| Degustationsnotiz | runder, eleganter Geschmack mit feinen Tanninen, reifen Waldbeeren, dunkler Schokolade und Balsamico. |
| 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 2022.