



# COLLAZZI

**Annata** 2008

**Denominazione** I.G.T. Toscana

**Varietà** Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 27%, Cabernet Franc 10%, Petit Verdot 3%

**Caratteristiche principali** L'eleganza del Cabernet Sauvignon e la complessità aromatica del Cabernet Franc, assieme all'opulenza del Merlot e l'intensità del Petit Verdot sono i valori di ogni singolo vitigno che magistralmente si fondono in questo imponente vino.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore** Molto intenso, denota l'eccellente qualità dell'uva.

**Profumi** Le avvolgenti note speziate balsamiche, sono accompagnate da sentori di frutta nera matura, il tutto in un magnifico equilibrio che invoglia ad un secondo assaggio.

**Gusto** In bocca è setoso e suadente, avvolge il palato, regala inebrianti sensazioni di piacere. Nel finale esprime un'esemplare rotondità ed eleganza figlie di una struttura perfettamente equilibrata.

## ABBINAMENTI

L'importanza di questo vino impone di abbinarlo assieme a carni rosse con preparazioni complesse, cotture lunghe con contorni stufati oppure con formaggi fioriti o di lunga stagionatura.

## CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

**Provenienza** I vigneti di proprietà della Fattoria I Collazzi, situati nel comune di Impruneta (Firenze)

**Superficie del vigneto** Ettari 6

**Altimetria** 180 m.s.l.m.

**Esposizione** Sud/Ovest

**Tipologia suolo** Argilloso-calcareo, in parte sabbiosi, molto ricchi in scheletro, dunque non particolarmente fertili. Queste caratteristiche hanno portato alla scelta di piantare a Collazzi uve di Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot.

**Densità impianti** 6.120 ceppi ad ettaro

**Sistema allevamento** Prevalentemente a cordone speronato, che ben si adatta alle varietà che fruttificano sui tralci emessi dalle gemme basali, come il Cabernet Sauvignon e il Merlot.

**Età media vigneto** 15 anni

**Andamento climatico** Ai Collazzi il microclima è normalmente più caldo e asciutto delle zone circostanti. Una parte della proprietà giace in un anfiteatro naturale, con una perfetta esposizione a Sud-Ovest. L'abbondante insolazione e le temperature diurne mediamente miti, permettono una prolungata e completa maturazione delle uve, omogenea di anno in anno.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

**Resa Ha** 40 hl di vino

**Epoca vendemmia** Dalla metà di settembre alla prima settimana di ottobre

**Condizione vendemmia** Manuale, in cassette. I tempi che intercorrono tra la raccolta e la lavorazione in cantina sono brevissimi, in quanto i vigneti si trovano tutti nel raggio di 400 metri dalla cantina. Ogni varietà e parcella è raccolta e vinificata separatamente. I grappoli una volta giunti in cantina sono accuratamente selezionati sul tavolo di cernita.

**Contenitori fermentazione** Serbatoi in acciaio inox di piccole dimensioni con controllo della temperatura (25-75 HL)

**Temperatura fermentazione** Mediamente 27°

**Durata fermentazione** Dieci giorni

**Macerazione sulle bucce** Svolta al termine della fermentazione alcolica, per altri 15 giorni.

**Fermentazione malolattica** Condotta in barrique

**Contenitori affinamento** In barriques 60% nuove e 40% di un anno.

**Durata affinamento** Circa 18 mesi

**Affinamento in bottiglia** 8 mesi

**Confezioni** Bottiglie da 0,375 ml., in scatole da 12  
Bottiglie tipo bordolese da 0,75 cl., in scatole da 6  
Bottiglie magnum da 1,5 litri in confezione di legno da 1  
Bottiglie da 3 lt. in confezione di legno da 1  
Bottiglie da 6 lt. in confezione di legno da 1



## PREMI E RICONOSCIMENTI

### James Suckling

Collazzi 1999: 90	Collazzi 2004: 92
Collazzi 2000: 92	Collazzi 2005: 92
Collazzi 2001: 91	Collazzi 2006: 90
Collazzi 2002: 91	Collazzi 2007: 92
Collazzi 2003: 91	Collazzi 2008: 94

### Falstaff

Collazzi 2005: 92/100 Collazzi 2006: 90/100

### Gambero Rosso

Collazzi 1999: 2 bicchieri  
Collazzi 2000: 2 bicchieri rossi  
Collazzi 2001: 2 bicchieri rossi  
Collazzi 2008: 2 bicchieri rossi

### Robert Parker

Collazzi 2006: 92

### Ian d'Agata - Tanzer Top 100 d'Italia

Collazzi 2004 Collazzi 2005 Collazzi 2006  
Collazzi 2007 Collazzi 2008