



LIBERTÀ

Annata 2010

Denominazione I.G.T. Toscana

Varietà Merlot, Syrah e piccole parti di Sangiovese.

Caratteristiche principali Libertà è prodotto con Merlot, Syrah e Sangiovese della Tenuta I Collazzi, straordinaria tenuta localizzata a pochi km. da Firenze. Questo vino esprime un grande equilibrio tra i morbidi tannini del Merlot, la speziatura del Syrah e l'elegante vivacità del Sangiovese. Il nome Libertà deriva da un dono che la città di Firenze fece a otto famiglie fiorentine tra cui gli allora proprietari di Collazzi che combatterono valorosamente per la città.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore Intenso e vivo, denota l'eccellente qualità dell'uva e la giovane età del vino.

Profumi Balsamico dato dalle migliori caratteristiche varietali del principale vitigno.

Gusto In bocca è avvolgente, tannini dolci, lasciando il palato in un esemplare equilibrio. Complesso e lungo senza essere irruento.

ABBINAMENTI

Dagli antipasti di salumi, a fumanti piatti di pasta al ragù. Senza dimenticare i formaggi stagionati e la carne in tegame. Anche con i biscotti secchi al cioccolato è un vero piacere.

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

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

Superficie del vigneto Ettari 11

Altimetria 180 m.s.l.m.

Esposizione Sud/Ovest

Tipologia suolo Argilloso-calcareo, molto ricchi in scheletro

Densità impianti 6.120 viti ad ettaro

Sistema allevamento Prevalentemente a cordone speronato

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 diurni mediamente miti, permettono una prolungata e completa maturazione delle uve, omogenea di anno in anno.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Resa 52 hl di vino

Epoca vendemmia Dalla metà di settembre alla metà 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.

Contentori fermentazione Serbatoi in acciaio inox da 100 hl con controllo della temperatura

Temperatura fermentazione Mediamente 27°

Durata fermentazione 10 giorni

Macerazione sulle bucce Svolta al termine della fermentazione alcolica, per 10 giorni

Fermentazione malolattica In acciaio inox

Contentitori affinamento Parte in legno e parte in acciaio.

Durata affinamento 10 mesi

Affinamento in bottiglia 2 mesi

Confezioni Bottiglie tipo bordolese da 0.75 cl., cartone da 12



PARLANO DI NOI

Wine Spectator
Gambero Rosso
Robert Parker
Steven Tanzen

Tutte le principali riviste
hanno parlato di noi.