



COLLAZZI

COLLAZZI

Annata 2015
Denominazione I.G.T. Toscana
Varietà Cabernet Sauvignon 50%, Cabernet Franc 25%, Merlot 20%, Petit Verdot 5%
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 ricco in scheletro, dunque non particolarmente fertili.
Densità impianti Queste caratteristiche hanno portato alla scelta di piantare a Collazzi uve di Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot.
Sistema allevamento 6.120 ceppi ad ettaro. 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 20 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 lt., in scatole da 12
Bottiglie tipo bordolese da 0.75 lt., in scatole da 6
Bottiglie magnum da 1.5 lt. 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 2001: 91 Collazzi 2006: 90
Collazzi 2002: 91 Collazzi 2007: 92
Collazzi 2003: 91 Collazzi 2008: 94
Collazzi 2004: 92 Collazzi 2009: 92
Collazzi 2005: 92 Collazzi 2010: 95

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