



# FERRO

**Annata** 2014  
**Denominazione** I.G.T. Toscana  
**Varietà** Petit Verdot 100%.  
**Caratteristiche principali** La volontà di realizzare qualcosa di unico e difficilmente paragonabile.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore** Intenso, deciso, con riflessi porpora.  
**Profumi** Marasca, sherry con un lungo finale balsamico esaltato da leggeri sentori di cacao.  
**Gusto** Imponente e armonico, denota la straordinaria selezione condotta in vigna su ogni singolo grappolo e la totale attenzione riservata ad ogni successiva fase di lavorazione e affinamento.

## ABBINAMENTI

Il miglior abbinamento sono le persone più care

## CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

**Provenienza** Vigneto di proprietà della Tenuta I Collazzi  
**Superficie del vigneto** esposto frontalmente alla città di Firenze  
**Altimetria** 1 ha di cui per produrre FERRO ne utilizziamo solo una piccola porzione  
**Esposizione** 150 m.s.l.m.  
**Tipologia suolo** Sud-Ovest/Nord-Est  
**Densità impianti** argilloso calcareo, molto ricco in scheletro e dunque adatto al contenimento vegetativo  
**Sistema allevamento** 6120 piante/ha  
**Età media vigneto** cordone speronato bilaterale  
**Andamento climatico** 18 anni  
tutta la fase di maturazione dell'uva ha visto irraggiamento continuo ed elevato, con temperature diurne alte ma mai eccessive e miti di notte.  
Brevi piogge in Settembre ci hanno spinto ad aumentare ulteriormente la selezione dei grappoli, limitando la produzione ma esaltando aromaticità e concentrazione del succo

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

**Resa Ha** 40hl/ha - di cui per FERRO ne utilizziamo solo una piccolissima quantità.  
**Epoca vendemmia** 28 settembre.  
**Conduzione vendemmia** Completamente manuale. Condotta nelle ore più fresche del giorno.  
**Contenitori fermentazione** I frutti del vigneto trasportati in cantina in un tempo ridottissimo, vista la centralità della cantina rispetto ai vigneti  
**Temperatura fermentazione** Acciaio inox da 25 hl. Termocondizionati.  
**Durata fermentazione** Massima 30°C  
**Macerazione sulle bucce** 10 giorni  
**Fermentazione malolattica** 35 giorni  
**Contenitori affinamento** Si. spontanea in acciaio.  
**Durata affinamento** Barrique rovere francese nuove. 15 barrique di cui vengono selezionate le migliori 5.  
**Affinamento in bottiglia** 24 mesi. 1 solo travaso.  
**Confezioni** 12 mesi prima della messa in commercio.  
Bordolesi 750ml tutte numerate, in cassa di legno da 6 btl  
55 Magnum tutte numerate in cassa legno singola



## MENZIONI

**Ferro 2011: 94/100 James Suckling**  
*"Clear violet, rose in colour, perfumed fresh rose wild strawberries on the nose. Slight chocolate with red pepper and gentle tannins harmonized with an elegant finish. Petit Verdot. Try in 2016"*