



LIBERTÀ

Annata
Denominazione
Varietà
Caratteristiche principali

2016
I.G.T. Toscana
Merlot 50%, Cabernet Franc 35%, Syrah 15%.
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.

Colore
Profumi
Gusto

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Intenso e vivo, denota l'eccellente qualità dell'uva e la giovane età del vino. Balsamico dato dalle migliori caratteristiche varietali del principale vitigno. 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
Superficie del vigneto
Altimetria
Esposizione
Tipologia suolo
Densità impianti
Sistema allevamento
Età media vigneto
Andamento climatico

I vigneti di proprietà della Fattoria I Collazzi, situati nel comune di Impruneta (Firenze)
Ettari 11
180 m.s.l.m.
Sud / Ovest
Argilloso-calcareo, molto ricchi in scheletro
6.120 viti ad ettaro
Prevalentemente a cordone speronato
15 anni
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
Epoca vendemmia
Condizione vendemmia
Contenitori fermentazione
Temperatura fermentazione
Durata fermentazione
Macerazione sulle bucce
Fermentazione malolattica
Contenitori affinamento
Durata affinamento
Affinamento in bottiglia
Confezioni

52 hl di vino
Dalla metà di settembre alla metà di ottobre
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.
Serbatoi in acciaio inox da 100 hl con controllo della temperatura
Mediamente 27°
10 giorni
Svolta al termine della fermentazione alcolica, per 10 giorni
In acciaio inox
Parte in legno e parte in acciaio.
10 mesi
2 mesi
Bottiglie tipo bordolese da 0.75 lt., cartone da 12



PREMI E RICONOSCIMENTI

Wine Spectator
Gambero Rosso
Robert Parker
Steven Tanzen

Tutte le principali riviste hanno parlato di noi.