

## COLLAZZI 2015



**Annata** 2015 (prima vendemmia nel 1999).

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

Varietà Cabernet Sauvignon 55% Cabernet Franc 18% Merlot 22 % Petit Verdot 5%.

Caratteristiche principali

Colore intenso, balsamico e speziato con una eccezionale struttura tannica, ricco e denso, con una propensione all'affinamento con nel finale la sensazione

di freschezza.

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Provenienza Vigneti di proprietà della Tenuta Collazzi situati nella parte più a Nord-Ovest del

comune di Impruneta (Firenze), precisamente nella frazione di Galluzzo.

**Tipologia Suolo** Argilloso calcareo, in parte sabbioso, molto ricco in scheletro.

**Età Media Vigneto** 20 anni.

Andamento Climatico Microclima normalmente più caldo ed asciutto rispetto alle zone circostanti.

Una parte della proprietà giace in un anfiteatro naturale con 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

Conduzione Vendemmia Raccolta manuale in piccole cassette per evitare la rottura degli acini. Ogni

varietà e parcella è raccolta e vinificata separatamente. I vigneti si trovano in un raggio di 400 metri dalla cantina per cui i tempi tra vendemmia e lavorazione sono brevissimi. I grappoli appena giunti in cantina sono accuratamente selezionati su tavolo di cernita con l'eliminazione manuale degli acini non

idonei.

**Fermentazione Alcolica** 

A temperatura controllata di circa 25°.

Fermentazione Malolattica

Condotta in barrique.

**Durata Affinamento** 

18 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore** Rosso intenso.

**Profumi** Note speziate balsamiche, accompagnate da sentori di frutta nera matura.

**Gusto** Collazzi 2015 è nato da una stagione particolarmente bilanciata, inverno umido,

ed estate calda con piogge in Agosto. Il vino è intenso, speziato, con tannini

presenti ma setosi. Il vino è tanto bilanciato quanto ricco, denso e ampio.