



COLLAZZI 2017



Annata	2017 (prima vendemmia nel 1999).
Denominazione	Toscana I.G.T.
Varietà	Cabernet Sauvignon 57% Cabernet Franc 25% Merlot 10 % Petit Verdot 8%.
Caratteristiche principali	Colore intenso e scuro preannuncia una bella concentrazione. Collazzi sprigiona profumi di tabacco e frutti rossi maturi. La sua struttura tannica è solida e piacevolmente fresca.

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	Oltre 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 scuro intenso.
Profumi	Naso ricco e complesso con un ventaglio aromatico dal tabacco ai frutti rossi maturi.
Gusto	Collazzi 2017 interpreta puntualmente l'annata particolarmente soleggiata e calda. All'assaggio si rivela particolarmente equilibrato tra la fermezza dei tannini e la piacevole freschezza.