



# COLLAZZI 2018



<b>Annata</b>	2018 (prima vendemmia nel 1999).
<b>Denominazione</b>	Toscana I.G.T.
<b>Varietà</b>	Cabernet Sauvignon 46% Merlot 40% Cabernet Franc 9% Petit Verdot 5%.
<b>Caratteristiche principali</b>	Come è nello stile di Collazzi, il colore è intenso che preannuncia la bella qualità del vino. Un insieme di aromi che si intrecciano dai frutti rossi agli agrumi. La sua struttura, trama tannica fitta e setola, lo rendono particolarmente godibile.

### *CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE*

<b>Provenienza</b>	Vigneti di proprietà della Tenuta Collazzi situati nella parte più a Nord-Ovest del comune di Impruneta (Firenze), precisamente nella frazione di Galluzzo.
<b>Tipologia Suolo</b>	Argilloso calcareo, in parte sabbioso, molto ricco in scheletro.
<b>Età Media Vigneto</b>	Oltre 20 anni.
<b>Andamento Climatico</b>	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*

<b>Conduzione Vendemmia</b>	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.
<b>Fermentazione Alcolica</b>	A temperatura controllata di circa 25°.
<b>Fermentazione Malolattica</b>	Condotta in barrique.
<b>Durata Affinamento</b>	18 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia.

### *NOTE DI DEGUSTAZIONE*

<b>Colore</b>	Rosso scuro intenso.
<b>Profumi</b>	Naso ricco e complesso con un ventaglio aromatico dal sottobosco ai frutti rossi maturi.
<b>Gusto</b>	Collazzi 2018 è particolarmente avvolgente e in equilibrio con tutte le sue componenti. Riempie il palato con eleganza e con i suoi tannini setosi. Il finale è impreziosito dalla sua vibrante acidità che ne esalta la sensazione di freschezza e persistenza.