



COLLAZZI 2019



Annata	2019 (prima vendemmia nel 1999).
Denominazione	Toscana I.G.T.
Varietà	Cabernet Sauvignon 50% Cabernet Franc 25% Merlot 20% Petit Verdot 5%.
Caratteristiche principali	Elegante, complesso nella sua aromaticità, ricco e intenso, con una spiccata propensione all'affinamento in bottiglia per decine di anni.

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	25 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	Setoso e suadente, avvolgente nel palato. Nel finale esprime rotondità ed eleganza frutto di una struttura perfettamente equilibrata.