



LIBERTA' 2019



Annata	2019 (prima vendemmia nel 2008).
Denominazione	Toscana I.G.T.
Varietà	Merlot 55% Cabernet Sauvignon 30% Cabernet Franc 15%.
Caratteristiche principali	Il nome Libertà deriva da un dono che la città di Firenze fece a otto famiglie fiorentine, tra cui gli allora proprietari della Tenuta Collazzi, che nel 1376 combatterono valorosamente per la libertà della città. Libertà esprime un grande equilibrio tra i morbidi tannini del Merlot, l'elegante spaziatura del Cabernet Sauvignon e la complessità aromatica del Cabernet Franc.

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Provenienza	Vigneti di proprietà della Tenuta Collazzi situati nel comune di Impruneta (Firenze).
Tipologia Suolo	Argilloso calcareo, molto ricco in scheletro e ben drenato.
Età Media Vigneto	20 anni.
Andamento Climatico	Il microclima è normalmente più caldo ed asciutto delle zone circostanti. Una parte della proprietà giace in un anfiteatro natura 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. I vigneti si trovano in un raggio di 400 metri dalla cantina per cui i tempi tra vendemmia e lavorazioni sono brevissimi. Ogni varietà e parcella è raccolta e vinificata separatamente, i grappoli sono accuratamente selezionati su tavolo di cernita.
Fermentazione Alcolica	A temperatura controllata di circa 25°.
Fermentazione Malolattica	Condotta in acciaio inox.
Durata Affinamento	12 mesi in botti e vasche e 6 mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore	Rubino intenso e vivo, tipico delle varietà da cui nasce.
Profumi	Frutto maturo e complesso.
Gusto	In bocca è avvolgente con tannini dolci, lascia il palato in un esemplare equilibrio. Complesso e lungo senza essere irruento.