

Collazzi Magnum Toscana IGT 2018 mit Holzkiste, 150cl



Die verschiedenen Rebsorten, die für die Herstellung von "Collazzi" verwendet werden, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und Petite Verdot, werden separat geerntet und vinifiziert. Die Trauben werden von Hand auf dem vibrierenden Auswahltisch ausgewählt, um kleine Fremdkörper wie zerstörte Trauben oder Blätter zu entfernen. An die Gärung in Edelstahltanks bei Temperaturen unter 30°C schließt sich eine Maischestandzeit von 18 Tagen an. Die malolaktische Gärung erfolgt in Barriques (50% neu, 50% zweiter Durchgang). Die 18-monatige Verfeinerung in Holz findet im unterirdischen Keller von Collazzi bei einer natürlichen Temperatur von 15 ° C statt, mit einer weiteren 12-monatigen Verfeinerung in der Flasche. Der erste produzierte Jahrgang war 1999. "Collazzi" präsentiert sich mit einer wunderschön intensiven rubinroten Farbe, einhüllend und seidig am Gaumen, elegant und präzise, mit einem anhaltenden und überzeugenden Abgang. Die malolaktische Gärung erfolgt in Barriques (50% neu, 50% zweiter Durchgang) und die 18-monatige Verfeinerung.

Artikelnummer	51421
Artikelname	Collazzi Magnum Toscana IGT 2018 mit Holzkiste, 150cl
MwSt.%	8.1
Basiseinheit	Collazzi
EAN-Code	
Kleinste Verkaufseinheit	Flasche
Alkoholgehalt	14.5%

Inhalt	150 cl
Herkunftsland	Italien
Abfüller	Collazzi
Marke	Collazzi
Typ	Wein