



OTTO MURI IGT Toscana

Erzeuger: Weingut Collazzi
Herkunft: Toscana
Impruneta (Firenze)
Rebsorten: 100% Fiano



Ausbau/Reife: Die Weinlese erfolgt in der zweiten Septemberhälfte per Hand und in kleinen Kisten, um die Unversehrtheit der Beeren zu gewährleisten. Die Trauben werden sehr bald nach der Ernte gepresst. Nach dem Pressen verbleibt der Most für sechs bis neun Stunden auf den Schalen, danach Vergärung bei 12°-15°C für 20 Tage im Stahltank. 50% vergärt im Stahltank und 50% im Akazienholzfass. Verfeinerung für sechs Monate auf der Hefe, alle 15 Tage "Batonnage".

Eigenschaften: Intensives Strohgelb, bedingt durch den andauernden Hefekontakt. Gefälliger, fruchtiger und komplexer Duft. Im Geschmack weich, kraftvoll, ausdrucksstark und langanhaltend, dennoch elegant. Komplexe Aromen mit schönen Fruchtnoten von weißen Pfirsichen und Mango sowie deutlichen Anklängen von gerösteten Haselnüssen, vervollständigt durch eine elegante Mineralität.

ideal zu: Fischgerichten, Krustentieren, Gerichten aus hellem Fleisch, optimal zu Risotto mit Steinpilzen.

Besonderheiten: Der Name OTTO MURI stammt von den acht Mauern, die die Terrassen bilden, auf denen dieser Wein gedeiht.