



FERRO IGT Toscana

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



Ausbau/Reife: Nur die besten Trauben werden Ende September in den kühlen Morgenstunden per Hand in kleinen Kisten gelesen. Die Trauben werden während der Ernte am Rebstock bereits aussortiert (70%). Schnellstmöglicher Transport in den neben dem Weinberg gelegenen Keller, um die Unversehrtheit der Beeren zu gewährleisten.

Vergärung in kleinenahltanks. Die Reifung erfolgt für 24 Monate in neuen Barrique-Fässern aus französischer Eiche, von denen nur die besten für die Flaschenabfüllung des FERRO ausgewählt werden. Danach folgen weitere zwölf Monate Flaschenreifung.

Eigenschaften: Intensives, dunkles Rot mit violetten Reflexen. Herrlicher Duft nach Marasca-Kirschen und Sherry mit einem langen, klaren Finish, begleitet von leichten Kakaonoten.

Der beeindruckende und harmonische Geschmack spiegelt die außerordentliche Selektion jeder einzelnen Traube im Weinberg und die hingebungsvolle Aufmerksamkeit wider, die dem Wein in jeder Phase der Weinbereitung und des Reifungsprozesses zuteil wird.

ideal zu: Am besten mit ein paar sehr guten Freunden zu genießen.