



Libertà IGT Toscana

Erzeuger:	Weingut Collazzi
Herkunft:	Toscana Impruneta (Firenze)
Rebsorten:	50% Merlot, 35% Cabernet Franc, 15% Syrah



- Ausbau/Reife:** Die Weinlese erfolgt per Hand zwischen Mitte September und Mitte Oktober, in kleinen Kisten. Jede Rebsorte wird getrennt gelesen und verarbeitet. Die Trauben werden vor dem Pressen noch einmal handverlesen. Die Reifung erfolgt für sechs Monate in Barrique-Fässern aus französischer Eiche (alte und neue) und weitere sechs Monate auf der Flasche.
- Eigenschaften:** Sehr dunkles, lebendiges Rot.
Ein elegantes, fruchtiges Aroma mit einer leichten Eichen-Note.
Der intensive Geschmack zeigt deutlich die hohe Qualität der Trauben. Ein intensives Balsamico-Aroma ist typisch für den Hauptanteil der Reben. Perfekt ausbalanciert und ausgewogen mit süßen Tanninen. Komplex und lang anhaltend, aber nicht zu überwältigend.
- ideal zu:** Kalten Vorspeisen bis hin zu warmen Gerichten, wie Nudeln mit Fleischsaucen. Ebenso perfekt zu gereiftem Käse, geschmortem und geräuchertem Fleisch; und auch zu Schokokeksen ein wahres Vergnügen.
- Besonderheit:** Der Wein verdankt seinen Namen Libertà einem Geschenk, das die Stadt Florenz an acht mutige florentinische Familien gab, die damals für die Freiheit der Stadt gekämpft haben. Die Familie Collazzi war eine dieser Familien.