

## Torrai - Collalto

**Producent:** Collalto

**Område:** Conegliano Valdobbiadene

**Appellation:** Torrai Cabernet Riserva, Piave (DOC)

**Land:** Italien

**Druer:** Cabernet 100 %

**Jordbund:** lerjord

**Vinifikation:** Vinen laves af senhøstede druer, som tørrer naturligt i et specielt bygget tørrerum.

**Modning:** Vinen modner 36 måneder i slavonske egetræsfade, først i 5 hl tonneaux og herefter i store 40 hl egetræsfade.

**Liggetid i flaske:** Mindst 8-12 måneder



Vinen er lavet på sent høstede og håndplukkede Cabernet Sauvignon druer fra egne marker. Vinplanterne er tæt på 100 år gamle, og markerne er placeret ved siden af slottet San Salvatore og fremstår som dyb, rubinrød og med et strejf af granatrød.

I næsen finder man yndefulde noter af vilde bærfrugter sammen med vanilje, skarp balsam og naturligvis også den sprøde urteagtige duft som er klassisk for sorten.

Vinen har en elegant balance mellem tanninerne og dens fantastiske sprødhed, hvor man hurtigt fornemmer at den er stringent, men alligevel varm, tør og elegant med en perfekt balance mellem alle dens komponenter.

### Om producenten

Navnet Collalto er i over 1000 år blevet forbundet med Treviso området og et af områdets mest noble og prestigefulde navne hvad angår vin fra området. Således er der altså tale om et af de ældste navne overhovedet inden for dyrkning af vin i Italien.

Selve vingården, der ligger nogle få kilometer fra det gamle slot, er opført i østrigsk stil, hvilket tydeligt ses i forhold til de omkringliggende bygninger, hvor vingården skiller sig markant ud. Ved første øjekast minder det mest om en kaserne, i og med at det er en 4-længet gård af betragtelig størrelse.