



A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA D.O.C.
 E GARANTITA D.O.C.G.
 * MAROLO BARBERESCO, BRONZINO DI MONTALCINO,
 MONTILE DI MONTALCINO, CHIANTI, ALBIGNA DI ROMAGNA.
 30 SETTEMBRE 1990

SALUTE!



Vino del Mese

Toscana igt – Libertà 2010



Die weichen Tannine des Merlots, die Würzigkeit des Syrahs und die Lebendigkeit der eleganten Sangiovesetrauben verleihen diesem Wein einen Ausdruck von grosser Ausgewogenheit.

Produzent	Collazzi
Region	Toscana
Traubensorten	Merlot, Syrah, Sangiovese
Vinifikation	8 Monate Holzfässer und Stahlbehälter
Alkoholvolumen	14 Vol.%
Genussreife	jetzt bis 2016

1 dl	Fr. 7.00	
Flasche	Fr. 49.00	
Magnum	Fr. 99.00	inkl. MwSt.



COLLAZZI, Tavamuzze

Carlo Marchi erwarb die Kellerei 1933. Das Gut liegt inmitten des Chianti Classico Gebiets, nur rund 7 Km von Florenz entfernt und weitet sich über 390 ha Land aus. Mit Reben bepflanzt sind lediglich 20 ha und 100 ha weitere mit Olivenbäumen.

Das Weingut gehört zur Familie Marchesi di Frescobaldi, einer der bekanntesten Weinproduzentenfamilien Italiens, zu welcher auch die Tenuta di Ornellaia gehört. Collazzi wird jedoch völlig unabhängig von der Gruppe geführt und kann sich deshalb ausnahmslos einem nachhaltigen Qualitätsdenken verpflichten. Es wird sehr viel Wert auf schonende und selektive Arbeit im Rebberg gelegt und die Ernte erfolgt ebenfalls von Hand.

Offenweine

WEISS	1dl	2dl	5dl
Pinot Grigio DOC del Friuli	4.50	9.00	22.50
Chardonnay vigneti delle Dolomiti igt – Hofstätter	5.00	10.00	25.00
Féchy AOC	5.50	11.00	27.50
ROSE	1dl	2dl	5dl
Rosato del Salento igt – Il Trullo	4.50	9.00	22.50
ROT	1dl	2dl	5dl
Montepulciano d'Abruzzo DOC	4.50	9.00	22.50
Primitivo del Salento igt – Il Trullo	5.00	10.00	25.00
Aus der 75cl Flasche / VINO DELLA CASA	1dl		75cl
Sicilia igt – Nero d`Avola "Baglio di Vincenzo"	6.00		42.00

Grappe

L'ANIMA DI VERGANI

Grappa di Moscato	40% Vol.	2 cl.	6.50
Grappa da Prosecco	40% Vol.	2 cl.	6.50
Grappa di Brunello	40% Vol.	2 cl.	8.50
Grappa Amarone affinata	40% Vol.	2 cl.	9.50
Grappa Riserva invecchiata – VILLA DE VARDÀ	40% Vol.	2 cl.	12.50

Prosecco

Prosecco di Conegliano DOCG – Cuvée Oro	Cüpli	75cl
CARPENE MALVOLTI, Veneto	8.00	50.00



Flaschenweine weiss

Piemonte

Roero Arneis DOCG – Camestri

MARCO PORELLO, Canale 43.00

Rebsorte: Arneis

Strohgelb mit grünlichen Reflexen; in der Nase präsentiert er sich mit sanften blumigen Noten und Aromen von reifen Früchten; am Gaumen ist er frisch dank der ausgewogenen Säure, welche von seinem reichen Körper und seiner großen Struktur unterstützt wird.



Marche

Verdicchio dei Castelli di Jesi classico sup. DOC

FELICI ANDREA, Airo 42.00

Rebsorte: Verdicchio

Strohgelb; Duft von Pfirsich, Apfel und Rose; am Gaumen mit einem frischen, mineralischen Geschmack, was typisch für diese Rebsorte ist; schöne stützende Säure im Abgang.



Flaschenweine rosé

Toscana

Rosatello

RUFFINO TENIMENTI, Pontassieve 39.00

Rebsorten: Sangiovese, verschiedene Traubensorten

Intensives Pink; fruchtiger und sehr einladender Duft mit Noten von Himbeeren und Pfirsich; im Geschmack angenehm frisch und aromatisch mit fruchtigen, dominierenden Noten; zartes und lang anhaltendes Finale.



Flaschenweine rot

Piemonte

Barbera d'Asti DOC 2009 – La Carlotta

ARBIOLA, San Marzano Oliveto 42.00

Rebsorte: Barbera

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Rubinrot; Duft nach Kirschen und Pflaumen; würziges Bukett, auch Noten süsser Früchte; im Gaumen sehr vollmundig und kräftig; reifes Tannin, begleitet von einer zarten Säureader.



Barolo DOCG 2007

LE AJE, Serralunga d'Alba 59.00

Rebsorte: Nebbiolo

Ausbau: 30 Monate in grossen Eichenholzfässern

Granatrot mit orangefarbenen Reflexen, feiner ätherischer, typischer Duft mit Anklängen an Veilchen und verblühenden Rosen; am Gaumen ausgewogen und rund.



Veneto

Ripasso della Valpolicella classico superiore DOC 2010

LA CASSETTA, Negrar 52.00

Rebsorten: 65% Corvina, 15% Corvinone, 10% Rondinella, 10% Cabernet

Ausbau: 24 Monate in Barriques

Kräftiges Rubinrot mit violetten Nuancen; intensives Bukett mit Kirsch- und Gewürznoten; am Gaumen vollmundig, körperhaft und samtig mit leichten Nussaromen



Amarone della Valpolicella classico DOC 2008

L'ANIMA DI VERGANI 65.00

Rebsorten: 60% Corvina, je 20% Corvinone / Rondinella

Ausbau: 18 Monate in Barriques und grossen Eichenholzfässern

Dichtes, kompaktes Granatrot; sehr intensives und anhaltendes Bouquet; blumige Düfte von Trockenblumen und der ganzen Palette süsser Gewürze; im Geschmack strukturreich, weich, mit samtigem Tanningehalt.



Flaschenweine rot

Toscana

Chianti classico DOCG 2007/8 – Riserva Ducale

TENIMENTI RUFFINO, Pontassieve 51.00

Rebsorten: 80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauv./Merlot

Ausbau: 24 Monate in grossen Holzfässern

Brillantes Rubinrot; gut entwickelte reife Nase; der Geschmack ist reich, komplex und elegant; voller Körper mit ausgewogenem Abgang und schön eingebundenen Tanninen.



Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva 2007

TALOSA, Montepulciano 55.00

Rebsorte: Sangiovese

Ausbau: 3 Jahre in grossen Holzfässern

Kräftiges Rubinrot; ausdrucksvolles Bukett, am Gaumen grosses aromatisches Volumen; gut eingebundenes Tannin; kraftvoll strukturierter Wein mit langem und ausgewogenem Abgang.



Brunello di Montalcino DOCG 2007

LA RASINA, Montalcino 69.00

Rebsorte: Sangiovese grosso

Ausbau: 3 Jahre in grossen Eichenholzfässern

Dichtes Rubinrot; betörende Pflaumenaromatik; am Gaumen lecker und harmonisch; endet lang auf Noten von reifen Früchten und Leder. Süffiger Wein.



Marche

Rosso Conero DOC 2009/10

LE TERRAZZE, Numana 49.00

Rebsorte: Montepulciano

Ausbau: 12 Monate in grossen Holzfässern

Brillantes Rubinrot; gut entwickelte reife Nase; der Geschmack ist reich, komplex und elegant; voller Körper mit ausgewogenem Abgang und schön eingebundenen Tanninen.



Flaschenweine rot

Puglia

Primitivo di Manduria DOC 2011 – Villa Santera

LEONE DE CASTRIS, Lecce 46.00

Rebsorte: Primitivo

Ausbau: 12 Monate in grossen Eichenfässern

Kräftiges Rot mit violettfarbenen Reflexen; intensiver charakteristischer Duft; fruchtig, sehr reich mit leichtem Kirsch- und Lakritze-Geschmack.



Salice Salentino DOC Riserva 2007 – Vereto

AGRICOLE VALLONE, Lecce 44.00

Rebsorten: 90% Negroamaro, 10% Malvasia Nera

Ausbau: 12 Monate in grossen Eichenfässern

Intensives Violett; ausdrucksvoller beeriger Duft; im Ansatz gute Substanz mit würziger Kräuternote, toller Frucht und Schmelz; potenter Nachhall.



Primitivo di Manduria DOC 2010

CONTESSA CAROLA 54.00

Rebsorte: Primitivo

Ausbau: Barriques

Die Primitivo Traube zeichnet sich durch einen sehr hohen Zuckergehalt aus, der dem vollendeten Rotwein einen hohen Alkoholgehalt zuspricht. Er besticht durch Aromen von roten Früchten wie Waldbeeren und durch seine harmonische, ausgewogene Struktur.



Calabria

Calabria igt – Jachello 2009/10

RUSSO & LONGO, Strongoli 58.00

Rebsorten: 60% Gaglioppo, 20% Greco nero, 20% Sangiovese

Ausbau: 24 Monate in Barriques

Harmonischer und würziger Duft mit Noten von Waldfrüchten und Kakao; weicher und sehr angenehmer Geschmack, der dem Gaumen eindrucksvoll schmeichelt.



Flaschenweine rot

Sardegna

Cannonau di Sardegna DOC 2010 – Tonaghe

ATTILIO CONTINI, Cabras 45.00

Rebsorten: 90% Cannonau, 10% andere

Ausbau: Stahltank

Schöner Wein von dunklem Granatrot; intensiver Duft nach Johannisbeeren, Kräutern, Honig und Vanille; getrocknete Pflaumen bleiben auch im langen Abgang.



Carignano del Sulcis DOC Riserva 2008 – Is Arenas

SARDUS PATER, Sant'Antioco 51.00

Rebsorte: 100% Carignano

Ausbau: 10 Monate in Barriques

Rubinrot; dichte, balsamische Noten in der Nase; Gewürze wie Pfeffer passen gut zur intensiven Frucht. Am Gaumen angenehm rund, süsslich, warm und reif; Tannine sind angenehm weich und elegant; langer Abgang.



Sicilia

Sicilia igt 2007 – Burdese

PLANETA, Menfi 62.00

Rebsorten: 70% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc

Ausbau: 15 Monate in Barriques

Intensives Rubinrot; viele Aromen, wie von Brombeeren und Sauerkirsche mit Noten von Paprika, Leder, hellem Tabak und Kakao; der feine Rahmen ist balsamisch; der Geschmack ist voll, rund und energisch; die Struktur der lebhaften und perfekten integrierten Tanninen ist fest; langes Finale.



Flaschenweine rot

Sicilia igt 2007/8 – Merlot

PLANETA, Menfi 62.00

Rebsorten: 95% Merlot, 5% Petit Verdot

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Kompaktes Rubinrot; feine Aromen von schwarzen Johannisbeeren, reifen Zwetschgen und kandierten Veilchen; leichte balsamische Noten und Aromen von Heilkräutern. Der Geschmack ist voll; dichte Struktur.



I grandi vini

Lombardia

Bresciano igt 2008 – Notte a S. Martino

OLIVINI, Desenzano del Garda 61.00

Rebsorte: Merlot

Ausbau: 18 Monate in grossen Holzfässern

Dunkle rubinrote Farbe, in der Nase süssliche Aromen, dominiert von reifen Früchten. Pflaumen- und Zwetschgenaromen stehen präsent im Vordergrund. Am Gaumen füllig, intensiv, mild, tiefgründig mit samtweichen Tanninen. Perfekt integrierte Barriquenoten. Unendlich langer und harmonischer Abgang.



Marche

Marche igt 2008 – Chaos

LE TERRAZZE, Numana 71.00

Rebsorten: 50% Montepulciano, 25% Merlot, 25% Syrah

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Wird nur in ganz grossen Jahren vinifiziert. Überraszendes Spiel der verschiedenen Fruchtaromen; ausgewogener, würziger und mächtiger Körper; wunderschön eingebundene Tannine. Eine Rarität, die grosse Freude bereitet.



Puglia

Salento igt 2006 – Graticciaia

VALLONE, Lecce 99.00

Rebsorte: Negroamaro

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Dunkelviolet; dichte, reife Nase mit angenehmer Eiche; ausladend im Gaumen, leicht süss, homogene Tannine, perfekt definierte Frucht, herrliches Finale.



Calabria

Valle del Crati igt 2007 – Vigna Savuco

SERRACAVALLLO, Lecce 82.00

Rebsorte: Magliocco

Ausbau: 30 Monate im Barrique

Trocken, schwer und samtig, eine Fülle der edelsten Aromen, eingebunden in einen warmen Mantel von Holz, Beeren und Tabak



I grandi vini

Toscana

Toscana igt 2008

L' ANIMA DI VERGANI 65.00

Rebsorten: 50% Cabernet S., 33% Merlot, 5% Cabernet F., 12% Petit Verdot

Ausbau: 18 Monate in Barriques

Wunderschönes Dunkelrot; verführerische Aromen nach Waldbeeren; im Gaumen eine grossartige Eleganz mit Noten von Erbeeren, schwarzer Schokolade und Balsamico.



Toscana igt 2009 – Collazzi

I COLLAZZI, Tavarnuzze 75.00

Rebsorten: 60% Cab. Sauvignon, 30% Merlot, 7% Cab. Franc, 3% Petit Verdot

Ausbau: 15 Monate in Barriques

Tiefes, funkelndes Violett; Duft der wunderbar verführt; im Gaumen eine Wucht von reifen Waldbeeren, schwarzer Schokolade und edlem Balsamico; Tannine und Säure schön im Einklang, wunderschöne Eleganz.



Carmignano DOCG Riserva 2009

PIAGGIA, Carmignano 75.00

Rebsorten: 70% Sangiovese, 20% Cabernet, 10% Merlot

Ausbau: 24 Monate in Barriques

Lebhaftes Rubinrot; ausdrucksvolles Bukett mit leichtem Vanilleduft und Brombeeren; tiefer, saftiger, eleganter Gaumen; weiche Tannine; eine tolles, intensives Aroma.



Toscana igt 2007 - Scirus

LE SORGENTI, Bagno a Ripoli 77.00

Rebsorten: 50% Cabernet S., 40% Merlot, 5% Malbec, 5% Petit Verdot

Ausbau: 22 Monate in Barriques

Sattes Rubinrot. Intensiver Auftakt, der an reife Kirschen, Vanille und Lakritze erinnert. Im Gaumen findet eine wahre Fruchtexplosion statt. Exotische Aromatik von Passionsfrucht, Cassis und schwarzem Pfeffer. Kräftig und charismatisch mit jedem Schluck.

