



# COLLAZZI 2015



年份 2015（第一批葡萄采收于1999年）  
产区 托斯卡纳 I.G.T. 优良产区  
葡萄品种 55%的赤霞珠，18%的品丽珠，22%的梅洛，5%的小维多  
简介 酒液色泽浓厚馥郁，散发着芳香再与单宁的优雅相结合，酒体饱满且浓郁，余味悠长。

## 土壤特点

生产地 柯拉兹酒庄拥有的葡萄园位于因普鲁内塔（佛罗伦萨）市的西北部，就在加卢佐(Galluzzo)小村庄。

土质 石灰岩钙质粘土，部分砂质土壤，富含碎石、岩石等矿物质或称粗骨架（术语：Scheletro）

葡萄树龄 20年

气候条件 小气候通常比周围地区更温暖、更干燥。葡萄园部分位于一个天然的圆形剧场，拥有完美的西南朝向。充足的阳光和温和的白天温度使葡萄能够完全成熟，且每年稳定生产。

## 酿造工艺

采收 手工采摘每颗葡萄，三类葡萄品种单独采收，再仔细筛选。葡萄园位于距离酒窖 400 米的半径范围内，因此从收获到加工的时间非常短。

酒精发酵 控制在25度

苹果乳酸发酵 木桶中酿制

陈酿期 木桶中陈酿18个月，之后在瓶中陈年6个月

## 品鉴笔记

色泽 液体呈深红色

香气 香脂型芳香，带有成熟黑色果实的层次感

口感 Collazzi 2015（柯拉兹2015）的葡萄生长与特别均衡的季节，潮湿的冬季和炎热的夏季，八月有雨。这款酒浓郁、散发香料芳香，单宁较为丝滑，口感柔顺。酒体平衡，丰富、浓郁和宽广。