



COLLAZZI 2016



年份 2016（第一批葡萄采收于1999年）
产区 托斯卡纳 I.G.T. 优良产区
葡萄品种简介 55%的赤霞珠，14%的品丽珠，28%的梅洛，7%的小维多
酒液色泽较深，拥有层次感丰富的香气，从蓝莓果香，草本芳香，到百里香。其结实的单宁结构丰富且浓厚，被新鲜的酸度所柔化后，使其口感卓越。

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 香气具有层次感，拥有了从蓝莓的果香一直到草本的芳香

口感 Collazzi 2016年夏季干燥，但并不影响葡萄生长的成熟度和浓度方面。并且8月中旬较凉爽的气温增强了其凉爽的质地。这款酒充满活力，香气馥郁且有高层次感。它的回甘给予了味蕾平衡口感且余味悠长。