



# COLLAZZI 2017



**年份** 2017（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** 57%的赤霞珠，25%的品丽珠，10%的梅洛，8%的小维多  
**简介** 酒液颜色较深且强烈，展现出了良好的浓度。Collazzi（柯拉兹）散发着烟草和成熟红色果实的香气。它的单宁结构坚实，清新宜人。

## 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，节省了收获到加工的时间，使葡萄保持新鲜度。刚到达地窖的葡萄串在分拣台上经过精心挑选，人工剔除不合适的葡萄。  
**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** 香气扑鼻，具有层次感。带有烟草香的同时伴着成熟的红果实的果香。  
**口感** Collazzi 2017年的葡萄拥有了比往常更加充足的日晒与温暖。品尝时，单宁的紧实度平衡于沁人心脾的新鲜口感。