



COLLAZZI 2018



年份 2018（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 46%的赤霞珠，40%的梅洛，9%的品丽珠，5%的小维多 Collazzi（柯拉兹）的一贯的风格：酒液的浓烈色泽展现出了葡萄酒的高品质。酒香散发着多层次的果香，从红色果实到柑橘类水果。有结构的单宁浓郁且丝滑，着实使味蕾享受。

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 香气丰富、复杂、有层次感。熟红果实的芬芳从灌木丛下飘逸到鼻尖。
口感 Collazzi 2018的口感非常饱满，平衡着所有成分。优雅和柔滑的单宁充满味觉。其充满活力的酸度增强了红酒口感，使其余味悠长萦绕在口中。