



COLLAZZI 2019



| | |
|------|--------------------------------|
| 年份 | 2019（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 | 50%的赤霞珠，25%的品丽珠，20%的梅洛，5%的小维多 |
| 简介 | 优雅，香气浓郁馥郁，有层次，具有显著的陈年十余年的红酒品质。 |

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 | 25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 | 木香和香脂芳香，伴随着成熟黑色果香 |
| 口感 | 柔顺丝滑，包裹着味蕾。回味饱满、圆润且优雅，这是完美平衡结构的效果 |