



FERRO



年份	第一批葡萄采收于2010年
产区	托斯卡纳 I.G.T. 优良产区
葡萄品种	100%的小维多
简介	柯拉兹酒庄的小维多葡萄生长在最佳的环境条件下，使其高浓度且丰富的特质更好的展现出来，并且萌芽期开始就在葡萄园中进行严格的手工挑选，从而在同类中脱颖而出。

土壤特点

生产地	面积约一公顷（15亩地）柯拉兹酒庄名下的葡萄园，正面朝向佛罗伦萨市
土质	石灰岩钙质粘土，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	手工采摘放入小盒子中，以避免葡萄破损。葡萄园与酒窖相邻，可以缩短收获和加工之间的时间。葡萄串在指定的分拣台上准确挑选，剔除不合适的串以及任何小的绿色元素，如叶子或茎。
酒精发酵	不超过30度
苹果乳酸发酵	不锈钢罐中酿制
陈酿期	新木桶中陈酿30个月，之后在瓶中陈年6个月

品鉴笔记

色泽	墨水般浓郁，映出紫红色
香气	马拉斯卡樱桃、雪利酒和橙花带有悠长的香脂桉树味，并带有淡淡的可可味和成熟的青椒味。
口感	气势磅礴而和谐，以浓郁但极为优雅的单宁收尾，萦绕于味蕾之中，仿佛能感受到在葡萄园中葡萄的生长与酿制的细节。