



LIBERTA'



年份 第一批葡萄采收于2008年
产区 托斯卡纳 I.G.T. 优良产区
葡萄品种 55%的梅洛，30%的赤霞珠，15%的品丽珠
简介 这瓶酒命名为“自由”，来源于佛罗伦萨八个古老的家族为了城市的自由而战为灵感，而其中一个家族就是Collazzi酒庄（柯拉兹酒庄，别名：疯狂山丘）的主人。三种葡萄经过层层筛选与融合达成了高度平衡；梅洛的柔和、赤霞珠的优雅与品丽珠的芳香和谐地给味蕾带来享受。

土壤特点

生产地 因普鲁内塔（佛罗伦萨）
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），良好排水性

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 不锈钢罐中酿制

陈酿期 不锈钢罐和木桶中陈酿12个月，之后在瓶中陈年6个月

品鉴笔记

色泽 液体呈明亮红宝石色

香气 丰富的成熟果香

口感 平衡于微甜和单宁之间，带来柔和且丰富口感