



‘제임스 서클링, "진정한 가비" 극찬

미켈레 끼아를로 가비 레 마르네 DOCG

Michele Chiarlo Gavi, Le Marne DOCG

지역	이탈리아 > 피에몬테 > 가비		
포도품종	코르테제 100%		
알코올	13%	용량	750ml
등급	DOCG	시음 적정 온도	7-10℃
테이스팅 노트	상큼하게 톡 쏘는 듯한 라임 캐릭터와 함께 달달한 멜론, 하얀 봄꽃의 신선한 아로마가 주를 이룬다. 입 안에서는 흰 복숭아, 청사과 등의 과실 향이 조금 더 올라오는 동시에 청량한 미네랄리티는 물론이거니와 세이지와 토스티한 아몬드 노트 또한 느낄 수 있다.		



제품설명



가비 레 마르네는 이탈리아 토착 화이트 품종인 코르테제 100%로 만들어진 와인이다. 코르테제는 ‘하얀 네비올로’로 불리울 만큼 플로럴한 노트가 매력적인 품종이다. 레 마르네는 이탈리아어로 이회토 (Marl)를 뜻한다. 이회토는 물을 잘 머금은 서늘한 진흙이면서도 석회석이 고루 섞여 있는 독특한 토양이다. 덕분에 포도가 산도를 유지하며 서서히 익어가고, 품종 특유의 복합적인 향이 잘 드러나게 된다. 가비 레 마르네는 피에몬테만의 전통적인 방식인 50 헥토리터의 큰 오크통에서 12일간의 발효 과정을 거친 후 2달간 숙성되며 3개월간의 추가적인 병 숙성을 통해 안정화된다. 미켈레 끼아를로는 가비 와인으로서 최초로 감베로 로쏘 3 글래스를 획득하였을만큼 가비를 가장 잘 이해하고 양조하는 생산자로 유명하다. 레 마르네 2015년 빈티지는 세계 3대 와인 평론가 중 한 명인 제임스 서클링 (James Suckling)으로부터 “진정한 가비 (Real Gavi)”라는 찬사를 받기도 하였다.

수상내역



2018빈티지 로버트 파커 Robert Parker 88점
 2018빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 90점
 2016빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 89점

와이너리



1950년대부터 포도밭을 일구고 와인을 양조해 온 미켈레 끼아를로는 가야, 안티노리와 같은 그란디 마르끼의 주요 일원이다. 처음으로 이탈리아 와인을 해외로 수출하기 시작했던 1세대 수출 와이너리로서, 현재까지도 피에몬테 No.1 수출 브랜드로 굳건히 자리를 지키고 있다.
 바롤로, 바르바레스코, 바르베라 다스띠를 통틀어 유일하게 이들의 탑 싱글 빈야드를 모두 보유하고 있는 부띠꼬 와이너리이기도 하지만, 다양한 가격대의 제품과 가격 대비 최고의 품질로 와인 애호가들의 니즈와 입맛을 단숨에 사로잡았다.
 프리미엄 퀄리티의 피에몬테 와인을 생산하겠다는 일념 하에 이탈리아 DOC 법이 생기기도 이전에 자체적으로 현재 법규 수준 이상의 엄격한 품질 관리를 시행해왔으며, 이탈리아에서 최초로 현대적인 양조 기술을 도입한 생산자들 중 하나이기도 하다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
 ※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.