



‘피에몬테 토착 품종 아르네이스로 만든 꽃 향기 가득 화이트 와인’

미켈레 끼아를로 로에로 아르네이스 레 마드리 DOCG

Michele Chiarlo Roero Arneis Le Madri DOCG

지역	이탈리아 > 피에몬테		
포도품종	아르네이스 100%		
알코올	12.5%	용량	750ml
등급	DOCG	시음 적정 온도	10-11℃
테이스팅 노트	맑은 그린레몬 빛깔을 지녔으며, 라임, 레몬 등 시트러스 풍미와 함께 아카시아 꽃의 달큰한 풍미가 조화롭게 어우러져 있다. 어느 음식과도 페어링 하기 좋은 가벼운 화이트 와인이다.		
페어링 TIP	흰 육류/ 해산물/ 흰 쌀 생선/ 붉은 쌀 생선/ 채소/ 부드러운 치즈/ 밀가루 음식		



제품설명



이태리어로 '어머니'란 뜻을 지닌 레 마드리는 이태리 피에몬테 지역의 토착 화이트 품종 아르네이스로 만들어 진 와인이다. 아카시아 등 흰꽃류에서 나는 맑은 단 풍미를 갖고 있으며, 어떤 음식과도 잘 어울리는 음식 친화적인 와인으로 유명하다. 와인의 신선도를 살리기 위해 기온이 낮은 밤에 수확한 포도를 부드럽게 압착하여 약 15일 간 16-18도 온도에서 발효가 진행된다. 그 후 약 3개월 간 스테인레스 스틸 탱크에서 숙성을 진행한 후 병입하여 포도 자체가 가진 풍미를 최대한 살린 와인이다.

수상내역



2020빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 90점
 2018빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 88점
 2013빈티지 와인 앤 스피릿 Wine & Spirits 88점

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 다스티를 통틀어 유일하게 이들의 탑 싱글 빈야드를 모두 보유하고 있는 부띠고 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.