



미켈레 끼아를로 바롤로 DOCG

Michele Chiarlo Barolo DOCG

지역	이탈리아 > 피에몬테 > 바롤로		
포도품종	네비올로 100%		
알코올	13%	용량	750ml
등급	DOCG	시음 적정 온도	15-18°C
테이스팅 노트	살짝 짓눌린 듯한 체리, 카시스, 오렌지 껍질 같은 과실 향에 베이킹 스파이스, 호두, 삼나무, 가죽, 타르 등의 복합적인 향이 어우러져 있다. 미디엄 정도의 타닌 입에도 마지막 피니쉬까지 입 안을 타이트하게 꽉 죄는 힘이 가졌다.		



제품설명



27~32 °C로 통제된 스테인레스 스틸 탱크에서 머스트와의 접촉을 최소화 한 후, 약 13~14일 간 스킨 컨택 후 유산 발표 진행을 진행했다. 최소 2~3년 간 대형 오크 통에서 숙성 후 병입된다.

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 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.