



‘와인 스펙테이터 TOP 100 선정 바롤로!’

미켈레 끼아를로 바롤로 토르토니아노 DOCG

Michele Chiarlo Barolo Tortoniano DOCG

지역	이탈리아 > 피에몬테 > 바롤로		
포도품종	네비올로 100%		
알코올	14%	용량	750ml
시음 적정 온도	17-18°C		
테이스팅 노트	밝은 가넷 컬러를 띄며, 말린 장미, 노간주 열매 (Juniper), 약간의 스파이시한 후각 풍미를 보인다. 매우 탄탄한 구조감과 부드러운 텍스처를 입안에서 느낄 수 있으며 우아함과 오랫동안 이어지는 여운이 환상적이다. main_brand바롤로 특유의 씹쌀하고 매우 복합적인 풍미가 트러플을 곁들인 음식과 최고의 푸드 페어링을 선사한다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 채소/ 치즈/ 훈제,염장 음식		



제품설명



이 와인의 이름인 토르토니아노 (Tortoniano)는 약 9백만 년 전에 형성된 피에몬테 일부 지역의 지질명을 뜻한다. 이 지질은 석회질과 이회토가 적절히 섞여 있어 생물학적으로 네비올로가 자라는 데 가장 이상적인 지질에 속한다고 알려져 있다.

포도 송이 깨 압착을 진행한 후 스틸 탱크에서 약 17-18일 간 침용 작업을 거친 후, 27-32°C 사이로 조정된 탱크에서 유산 발효(Malolactic fermentation)를 거친다. 최소 3년 동안 평균적인 사이즈의 오크 베렐에서 숙성 후 병입을 진행하며 추가 병 숙성 후 시장에 출시된다.

수상내역



2020빈티지 제임스 서클링 James Suckling 92점
 2020빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 92점
 2018빈티지 로버트 파커 Robert Parker 93점

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