

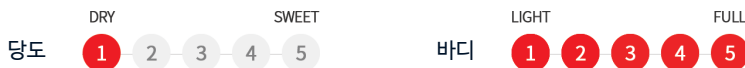


‘그랑 크뤼 그 이상 명품 키안티 클라시코’

리카솔리 체니프리로 키안티 클라시코 그란 셀레시오네

Ricasoli Ceniprimo Chianti Classico DOCG Gran Selezione

지역	이탈리아 > 토스카나 > 키안티 클라시코		
포도품종	산지오베제 100%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	16-18°C		
테이스팅 노트	스트로베리, 보이즌베리, 크랜베리, 붉은 자두, 체리, 장미꽃잎과 짙은 향신료 등의 아로마와 플레이버가 호화롭게 펼쳐진다. 힘과 기교를 줄타는 듯한 퍼포먼스로 거친 듯한 느낌을 주면서도 세련되게 마무리되고 입 천 장을 스며드는 촉촉한 탄닌과 맛의 구조감 등이 매우 훌륭하다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 치즈/ 훈제,염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



리카솔리의 한정수량으로 만드는 싱글빈야드 키안티 클라시코 그란 셀레시오네는 수퍼 투스칸 못지 않은 퀄리티와 장기 숙성 잠재력으로 명품 키안티 클라시코로 명성이 높다.

알비아 강의 계곡 인근에서 재배되는 포도를 사용했으며, 이 토양은 고대시대에서부터 퇴적된 토양으로 점토, 약간의 석회암 등으로 구성되었다. 포도밭 내 최고의 포도만 수확하였으며 100-hl 스테인리스 스틸 오픈 탱크로 옮겨진 다음 선별된 효모를 접종해 발효 온도 24-27°C 이내에서 매일 편칭작업이 이뤄지며, 약 14-16일 간 침용 과정을 거친다.

수상내역



- 2021 빈티지 93점
- 2021 빈티지 디켄터 Decanter 95점
- 2021 빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 96점

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