



‘그랑 크뤼그 이상 명품 키안티 클래식’

리카솔리 체니프리로 키안티 클래식 그란 셀레지오네

Ricasoli Ceniprimo Chianti Classico DOCG Gran Selezione

지역	이탈리아 > 토스카나 > 키안티 클래식		
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 구조감이 매우 훌륭하다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 치즈/ 훈제,염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



리카솔리의 한정수량으로 만드는 싱글빈야드 키안티 클래식 그란 셀레지오네는 수퍼 투스칸 못지 않은 퀄리티와 장기 숙성 잠재력으로 명품 키안티 클래식으로 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 디칸터 Decanter 95점
2021 빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 96점

와이너리



리카솔리 가문은 샤를마뉴 황제 시대를 함께한 이태리 귀족 가문으로, 1141년 시에-플로렌스 전투 이후 통일된 이탈리아의 두 번째 총리를 역임한 베티노 리카솔리 (Bettino Ricasoli) 주드 아래 키안티 와인 역사를 이룩한 선구자적 와이너리다. 현대의 키안티 블렌딩을 법으로 제정한 것은 물론 키안티 클래식 (Chianti Classico) 지역의 포도원 중 가장 큰 단일 포도원 1200ha를 소유하며 키안티 품질 향상에 노력을 기울이고 있다. 리카솔리만의 독자적인 ‘브롤리오 산지오베제 (Brolio Sangiovese)’ 클론을 개발, 키안티 산지의 구획세분화 등 독보적인 키안티 퀄리티를 보유하고 있다.

또한 미래세대를 위해 환경을 보호하는 지속가능한 경영 (Sustainable) 실행, 탄소배출, 물, 생물 다양성을 지표로 검증하는 Equalitas 인증받았으며 현재 후손인 ‘프란체스코 리카솔리’가 조상들의 대를 이어 전통을 이어가되 끊임없는 현대적 연구로 키안티 와인의 새로운 역사 개척하고 있다.

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