



‘그랑 크뤼그 이상의 명품 키안티 클라시코’

리카솔리 론치코네 키안티 클라시코 그란 셀레지오네

Ricasoli Roncicone Chianti Classico DOCG Gran Selezione

지역	이탈리아 > 토스카나 > 키안티 클라시코		
포도품종	산지오베제 100%		
알코올	14%	용량	750ml
시음 적정 온도	16-18°C		
테이스팅 노트	히비스커스, 오렌지 껍질, 제비꽃, 라벤더, 얼그레이, 정향, 타바코, 얼씨(Earthy)한 뉘앙스까지 모두 담아냈다. 우아하면서도 구조적인 탄닌감과 산뜻한 산미 그리고 길고 복합미 있는 피니쉬로 자연스럽게 연결된다. 산지오베제 와인 중에 감히 최고라고 말할 수 있는 최상급 키안티 클라시코의 명성을 맛으로 증명한다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 치즈/ 훈제,염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



한정수량으로 만드는 싱글빈야드 키안티 클라시코 그란 셀레지오네 제품은 슈퍼 투스칸 못지 않은 퀄리티와 장기 숙성 잠재력으로 명품 키안티 클라시코로 명성이 높다.

론치코네는 완만한 남쪽 경사에 위치하여 일조량을 받아내기에 부족함이 없고 해양 퇴적물로 이루어진 토양으로 표면에서는 해양 화석과 모래, 매끄러운 자갈이 아래쪽에는 점토로 구성되어 있으며 풍부한 유기물 함량을 포함한다.

100-hl 스테인리스 스틸 오픈 탱크로 옮겨진 다음 선별된 효모를 접종 한 후 발효 온도 24-27°C이내에서 매일 펀칭 작업을 진행한다. 침용 기간은 약 14-16일로 18개월 간 숙성한다 (new 30%)

수상내역



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

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