'리카솔리가 만드는 수퍼투스칸 명품 메를로'

# 리카솔리 카살페로 메를로 로쏘 토스카나 IGT

Ricasoli Casalferro Merlot Rosso Toscana IGT

| | | | |
|---|---|---|---|
| 지역 | 이탈리아 〉 토스카나 | | |
| 포도품종 | 메를로 100% | | |
| 알코올 | 14% | 용량 | 750ml |
| 시음 적정 온도 | 16-18℃ | | |
| 테이스팅 노트 | 선명한 루비 레드 컬러로 블랙넛, 바닐라, 스파이시한 아로마가 후각을 자극한다. 우아하고 벨베티한 탄닌과 오랫동안 이어지는 피니쉬를 보여준다. | | |
| 페어링 TIP | 붉은 육류/ 치즈/ 훈제,염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외) | | |

당도 (DRY – SWEET): 1 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): 1 2 3 4 5

**제품설명**

리카솔리에서 만드는 수퍼 투스칸 와인으로 오직 메를로 품종 100%로 양조되었다. 유기물이 현저히 적은 브라운 클레이와 양토로 구성된 토양은 모방할 수 없는 유니크한 캐릭터를 부여하여 위대한 맛을 자아낸다. 카사펠로 싱글빈야드 수확한 엄선된 메를로를 사용하며 스테인리스 탱크에서 24°-27°C이내에서 발효 후 14~18일 동안 스킨 컨텍 과정을 거친다. 18개월 간 오크(new 30%)에서 숙성을 거친 후 최종 출시된다.

**수상내역**

2020빈티지 제임스 서클링 James Suckling 95점
2020빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 96점
2019빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 93점

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