



‘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 벨벳리한 탄닌과 오랫동안 이어지는 피니쉬를 보여준다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 치즈/ 훈제, 염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



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 싱글비야드 수확한 엄선된 메를로를 사용하며 스테인리스 탱크에서 24°-27°C이내에서 발효 후 14~18일 동안 스킨 컨택 과정을 거친다. 18개월간 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

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) 주도 아래 키안티 와인 역사를 이룩한 선구자적 와이너리이다. 현대의 키안티 블렌딩을 법으로 제정한 것은 물론 키안티 클라시코 (Chianti Classico) 지역의 포도원 중 가장 큰 단일 포도원 1200ha를 소유하며 키안티 품질 향상에 노력을 기울이고 있다. 리카솔리만의 독자적인 ‘브롤리오 산지오베제 (Brollo 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, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.
 ※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.