



‘리카솔리가 만드는 명품 슈퍼투스칸 샤프도네’

리카솔리 토리첼라 샤프도네 토스카나 IGT

Ricasoli Torricella Chardonnay Toscana IGT

지역	이탈리아 > 토스카나		
포도품종	샤프도네 100%		
알코올	13.9%	용량	750ml
시음 적정 온도	8~10°C		
테이스팅 노트	옐로우 골드컬러로 아카시아꽃, 바닐라민, 섬세한 향신료 등의 복합적인 풍미가 조화롭다. 실키하고 우아한 산미가 입 안을 부드럽게 감싸주며 잊혀지지 않는 긴 여운을 남긴다. 오랜 숙성 후에도 마실 수 있는 토스카나 프리미엄 샤프도네 와인으로 리카솔리 화이트 와인 메이킹의 노하우를 여실히 보여준다.		
페어링 TIP	흰 육류/ 익힌 해산물/ 흰 쌀 생선/ 채소/ 훈제, 염장 음식		



제품설명



마키노 델 키안티 (Macino del Chianti) 지역에서 생산되는 토스카나 IGT 등급의 샤프도네로 모래와 바위로 구성되어 있으며 배수가 좋은 토양, 해발 400m 이상의 고도에서 재배되어 극강의 풍미와 천연 산미를 가진 프리미엄 이태리 화이트 와인이다. 무산소로 5°C 이하에서 저온 침용하며, 12°-16°C로 조절되는 스테인리스 탱크에서 약 30일간 발효한다. 9개월 스킨 컨택을 하면서 숙성되어 모방할 수 없는 독특한 풍미를 자아낸다.

수상내역



2021빈티지 젠시스 로빈슨 Jancis Robinson 17점 pts
2021빈티지 와인 애드보케이트 Wine Advocate 92점
2020빈티지 제임스 서클링 James Suckling 91점

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 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, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뒤어서 보관하시기 바랍니다.