



'리카솔리 명품 산지오베제 '브롤리오' 시리즈'

리카솔리 브롤리오 키안티 클라시코 리제르바

Ricasoli Brolio Chianti Classico Riserva DOCG

지역	이탈리아 > 토스카나 > 키안티 클라시코		
포도품종	산지오베제 80% 메를로 15% 카베르네 소비뇽 5%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	16~18°C		
테이스팅 노트	강렬한 루비레드 컬러에 빨강계 익은 과일, 향신료, 스위트한 바닐라의 풍미를 느낄 수 있다. 입 안에서는 볼륨감 있는 텍스처와 구조화된 탄닌, 목넘김 이후에도 오랫동안 여운이 남는 피니쉬까지 인상적이다		
페어링 TIP	붉은 육류/ 흰 살 생선/ 치즈/ 훈제, 염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



사암, 모래, 해양 퇴적물, 석회암 등으로 구성된 멀티 빈야드 블렌딩으로 만들어진 키안티 클라시코 리제르바급 와인이다. 해발고도 260M~500M에서 재배된 포도들로 천연 산미가 포도 열매에 잘 반영되어으며 테루아의 웅장함을 한 병을 모두 조화롭게 담아냈다. 24~27°C로 제어되는 스테인리스 탱크에서 발효되며 14~16일동안 껍질과 접촉하여 색과 탄닌을 추출 후 18개월 간 숙성하여 출시된다.

수상내역



2021빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 91점
2020빈티지 와인 애드보케이트 Wine Advocate 93점
2020빈티지 와인 앤 스피릿 Wine & Spirits 90점

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