'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℃		
테이스팅 노트	강렬한 루비레드 컬러에 빨갛게 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)		

당도	DRY				SWEET	바디	LIGHT				FULL
	1	2	3	4	5		1	2	3	4	5

제품설명

사암, 모래, 해양 퇴적물, 석회암 등으로 구성된 멀티 빈야드 블랜딩으로 만들어진 키안티 클라시코 리제르바급 와인이다. 해발고도 260M~500M에서 재배된 포도들로 천연 산미가 포도 열매에 잘 반영되어으며 떼루아의 웅장함을 한 병을 모두 조화롭게 담아냈다. 24-27°C 로 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 에드보케이트 Wine Advocate 93점
2020빈티지 와인 앤 스피릿 Wine & Spirits 90점

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 블랜딩을 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(Brolio Sangiovese)' 클론을 개발, 키안티 산지의 구획세분화 등 독보적인 키안티 퀄리티를 보유하고 있다.

또한 미래세대를 위해 환경을 보호하는 지속가능한 경영 (Sustarinable) 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, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.