



‘리카솔리 명품 산지오베제 ‘브롤리오’ 시리즈’

## 리카솔리 브롤리오 베티노 키안티 클라시코

Ricasoli Brolio Bettino Chianti Classico DCG

지역	이탈리아 > 토스카나 > 키안티 클라시코		
포도품종	산지오베제 90% 아브로스코 10%		
알코올	14.2%	용량	750ml
등급	DOCG	시음 적정 온도	16-18℃
테이스팅 노트	루비 레드 컬러에 아로마에서는 빨강계 익은 과일향과 검은 체리의 향기, 그리고 스파이시한 톤과 발사믹 노트가 묻어난다. 따뜻하면서도 우아한 풍미로 전형적인 브롤리오 테루아의 특징을 가지고 있으며 프루티한 피니쉬가 오랫동안 이어진다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 치즈/ 훈제, 염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



### 제품설명



현대 키안티 블랜딩 레시피를 법으로 제정한 베티노 리카솔리 경에 대한 존경, 오마주를 담아 만든 와인이다.

포도밭 토양은 매우 다양하지만 주로 자갈, 바위에서 오는 광물성 미네랄리티가 돋보이는 페루아이며 작은 스테인리스 스틸 탱크에서 발효하며 24-27°C로 제어되는 곳에서 14~16일 간의 침용 과정을 거친다. 18개월 동안 커다란 오크캐스크, 그리고 최소 3개월 간의 병 숙성을 거쳐 출시된다.

### 수상내역



2021빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 93점  
2021빈티지 로버트 파커 Robert Parker 92점  
2021빈티지 제임스 서클링 James Suckling 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 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.