



'리카솔리 명품 산지오베제 '브롤리오' 시리즈'

리카솔리 브롤리오 키안티 클라시코 DOCG

Ricasoli Brolio Chianti Classico DOCG

지역	이탈리아 > 토스카나 > 키안티 클라시코		
포도품종	산지오베제 95% 플로리노 5%		
알코올	14.2%	용량	750ml
등급	DOCG	시음 적정 온도	16-18°C
테이스팅 노트	밝은 루비 레드 컬러로 작은 레드 프루츠, 아이리스, 바이올렛 등의 아로마가 느껴지며 입 안에서는 우아하고 벨벳리한 탄닌, 그리고 산미와 조화롭게 구성되어 균형 좋은 맛을 보여준다. 브롤리오 페루아의 맛을 잘 표현한 스타일로 오랫동안 이어지는 피니쉬까지 좋은 완성도를 보여준다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 치즈/ 훈제, 염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



브롤리오의 가장 대표적인 5가지 빈야드에서 소싱된 포도를 블렌딩하여 만드는 리카솔리 키안티의 가장 교과서적이며 합리적인 가격대의 키안티 클라시코 와인이다. 24~27°C 로 제어되는 스테인리스 탱크에서 발효되며 14~16일동안 겹질과 접촉하여 색과 탄닌을 추출 후 9개월 간 숙성하여 출시된다.

수상내역



2022빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 90점
2022빈티지 디켄터 Decanter 91점
2022빈티지 젠시스 로빈슨 Jancis Robinson 16점 pts

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