



'리카솔리가 보여주는 토스카나 블렌딩 미학'

## 리카솔리 안티코 페우도 델라 트라폴라 토스카나 IGT

Ricasoli Antico Feudo Della Trappola Toscana IGT

지역	이탈리아 > 토스카나		
포도품종	산지오베제 60% 카베르네 소비뇽 25% 메를로 15%		
알코올	14%	용량	750ml
등급	TOSCANA IGT	시음 적정 온도	16-18℃
테이스팅 노트	클래식한 가넷 컬러로 잘 익은 레드 프루츠, 체리 스파이시한 톤, 건초, 초콜릿 등의 아로마가 펼쳐진다. 입 안에서는 잘 조식된 탄닌과 강력한 플레이버의 집중력을 느낄 수 있다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 치즈/ 훈제, 염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



### 제품설명



석회질 토양에서 자란 산지오베제와 알비아 강 계곡 인근의 양토에서 자란 카베르네 소비뇽, 메를로를 블렌딩한 와인으로 토스카나 블렌딩의 미학을 표현하는 제품이다. 래킹 후 3가지의 포도 품종은 스테인탱크에서 약 2주간 발효된다. 8~9개월 간 재사용한 오크에서 숙성된 후 출시되는 데일리급의 토스카나 IGT 와인으로 이태리 요리 등과 매칭하여 즐길 때 더할 나위 없는 페어링을 보여준다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뒤어서 보관하시기 바랍니다.