



'리카솔리가 보여주는 토스카나 블랜딩 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 블랜딩한 와인으로 토스카나 블랜딩의 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.

와이너리



리카솔리 가문은 사클마뉴 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 와이너리이다. 현대의 키안티 블랜딩을 법으로 제정한 것은 물론 키안티 클래식(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 (Sustainable) 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 누워서 보관하시기 바랍니다.