

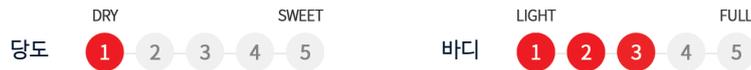


‘키안티 와인의 바이블’

리카솔리 바론 리카솔리 키안티

Ricasoli Barone Ricasoli Chianti DOCG

지역	이탈리아 > 토스카나 > 키안티		
포도품종	산지오베제 95% 메를로 5%		
알코올	14%	용량	750ml
등급	DOCG	시음 적정 온도	16-18℃
테이스팅 노트	클래식한 가넷 컬러로 잘 익은 레드 프루츠, 체리, 스파이시한 정향, 드라이한 낙엽의 뉘앙스가 은은하게 묻어났다. 매일매일 마시기 좋은 데일리급 키안티 와인이다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 치즈/ 훈제, 염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



리카솔리 제품 중 가장 대중적인 접근성을 가진 제품이며, easy-drink와인이지만 리카솔리의 특징인 유니크함과 우아함이 잘 살아있다. 데일리급 와인이지만 손수확을 통해 진행되며 24-27도의 온도에서 14-16일간 침용 후 9개월 간 오크 숙성 후에 출시된다.

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