



‘볼게리의 특성이 반영된 유니크한 와인’

리카솔리 볼게리 로쏘 DOC

Ricasoli Bolgheri Rosso DOC

지역	이탈리아 > 토스카나		
포도품종	가베르네 소비뇽 50% 메를로 25% 쁘띠 베르도 25%		
알코올	14%	용량	750ml
등급	DOC	시음 적정 온도	16-18℃
테이스팅 노트	밝은 루비레드 컬러를 보이며 중간에서 풀바디 정도의 바디감을 보인다. 블랙베리류의 향과 타바코, 소프트하고 리치한 미감이 약간의 스파이시함과 함께 피니쉬까지 이어진다. 풍부하고 복합미가 풍부하며 부드러운 탄닌의 마시기 좋은 와인이다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 치즈/ 훈제,염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



리카솔리의 또다른 도전의 시작인 볼게리에서 만든 슈퍼투스칸 와인으로, 작은 생산지인 볼게리는 고품질 와인과 슈퍼투스칸 와인의 생산지로 유명하며 우아함과 독특함은 이 와인이 가지고 있는 고유한 특성으로 완성된다. 9월 중순부터 10월 중순까지 자갈토양에서 수확된 3가지 포도를 사용하여 스테인리스 탱크에서 24-27도의 온도에서 12-16일간 침용을 거치고, 프랑스산 오크배럴에서 12-14개월 숙성 후, 6개월 간 병 숙성을 거친 후 출시된다.

수상내역



2018빈티지 제임스 서클링 James Suckling 91점

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 블렌딩을 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 (Brollo 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, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.
 ※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.