



‘프레쉬한 식전주의 정석, 알비아’

리카솔리 알비아 로제 토스카나 IGT

Ricasoli Alvia Rose Toscana IGT

지역	이탈리아 > 토스카나		
포도품종	산지오베제 메를로		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	8-10℃		
테이스팅 노트	소프트 핑크 컬러로 바이올렛 엘더베리, 엘더플라워 등의 향기로운 아로마가 후각을 자극하고 산미와 미네랄리티의 균형이 잘 잡혀 입 안에서는 기분 좋은 상쾌함을 느낄 수 있다.		
페어링 TIP	해산물/ 흰 살 생선/ 채소/ 부드러운 치즈/ 매운 음식		



제품설명



알비아 계곡 인근에서 재배된 포도의 신선하고 향기로운 맛을 표현하고자 만든 와인으로 특히 식사 전 입맛을 돋워주는 아페리티프 와인으로 제격이다. 약 12°-16°C로 제어되는 스테인리스 탱크에서 3개월 간 발효 후 신선한 느낌 그대로 출시된다.

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