



‘무려 4회 연속 감베로 로쏘 3 글라스 획득 와인’

미켈레 끼아를로 바롤로 카누비 DOCG

Michele Chiarlo Barolo Cannubi DOCG

지역	이탈리아 > 바롤로 > 카누비		
포도품종	네비올로 100%		
알코올	14%	용량	750ml
시음 적정 온도	17-18°C		
테이스팅 노트	밝은 가넷 컬러를 띄며, 말린 장미, 노간주 열매 (Juniper), 약간의 스파이시한 후각 풍미를 보인다. 매우 탄탄한 구조감과 부드러운 텍스처를 입안에서 느낄 수 있으며, 바롤로 특유의 쌉쌀하고 매우 복합적인 풍미가 트러플을 곁들인 음식과 최고의 푸드 페어링을 선사한다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 익힌 채소/ 치즈/ 훈제,염장 음식		



제품설명



미켈레 끼아를로의 아이콘 와인 중 하나인 바롤로 카누비는 빈티지가 좋은 해에만 아주 소량으로 출시된다. 카누비 싱글 빈야드에서 손 수확한 포도를 약 20일 간 발효한 후 유산 발효를 거친다. 그후 최소 3년 간 프렌치 오크 베럴에서 숙성을 거친 뒤 추가 병 숙성 후 출시된다. 특히 이 와인은 이탈리아의 저명한 와인 매체인 감베로 로쏘(GAMBERO ROSSO)로부터 최고 등급인 3 글라스를 4년 연속으로 획득하여 세간의 주목을 받은 바 있다. 뿐만 아니라 로버트 파커 96점, Wine Enthusiast 96점, 와인 스펙테이터 94점 등 세계 유수의 와인 평론 매체로부터 고득점을 획득하였다.

수상내역



2020빈티지 제임스 서클링 James Suckling 93점
 2020빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 92점
 2019빈티지 와인 앤 스피릿 Wine & Spirits 94점

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