



‘레드 마운틴에서 탄생한 토스카나의 영혼’

샤이닝 힐

Shining Hill

지역	미국 > 워싱턴 주 > 콜롬비아 밸리 레드 마운틴		
포도품종	카베르네 소비뇽 67% 카베르네 프랑 18% 메를로 11% 카르미네르 4%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	체리, 베리류의 아로마가 삼나무와 정향과 함께 자연스럽게 어우러지면서 부드럽게 나타나며, 붉은 과일류의 과실맛과 실키한 탄닌감이 매끄럽게 긴 여운을 남긴다.		
페어링 TIP	붉은육류/부드러운치즈/단단한 치즈/훈제,염장음식/밀가루음식(피자,파스타외)		



제품설명



*이탈리아 슈퍼 투스칸의 명가 ‘안티노리’와 조인트 벤처로 1995년에 출시한 ‘콜 솔라레’의 세컨 와인

*오직 샤프트 생미셸 와이너리 내 샵에서만 구매 가능 한 와인

*년간 생산 수량 총 1,200케이스 중 100케이스(1,200병) 국내 할당

100% 프랑스산 오크배럴(뉴 오크 비중 50%)에서 약 17개월 가량 숙성을 거친다.

수상내역



2011빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 90점
2009빈티지 와인 애드보케이트 Wine Advocate 90점

와이너리



이탈리아 슈퍼 투스칸의 명가 ‘안티노리’는 워싱턴의 와인생산을 이끄는 생 미셸 에스테이트와 조인트벤처로 1995년 ‘콜 솔라레 (Col Solare)’ 를 출시했다. 두 와이너리의 독특한 우정과 신뢰로 콜 솔라레가 탄생했을 뿐만 아니라 2007년에는 나파밸리의 ‘Stag’s leap wine cellar’를 공동 인수하였으며, 생 미셸 와인 에스테이트는 미국 시장내의 독점 공급원이기도 하다. 와인 메이커로 시작해 안티노리의 사장까지 오른 렌초 코타렐라가 직접 양조에 참여했다. 콜 솔라레는 ‘토스카나의 영혼을 지닌 워싱턴 와인’을 모토 아래 1995년 빈티지로 처음 소개되었는데, 이태리어로 ‘반짝이는 언덕(Shining hill)’이라는 뜻에 걸맞게도 햇살이 충실하게 드는 홀스 헤븐 힐스(Horse Heaven Hills)와 남성미 넘치는 까베르네 소비뇽으로 유명한 레드 마운틴 빈야드 (Red Mountain Vineyards)에서 온 과실이 와인에 뚜렷하게 개성을 표출하고 있다. 콜 솔라레의 와인 스타일은 보르도 스타일의 블렌드로서 이태리 토착종이 전혀 사용되지 않은 범세계적 개성의 와인이나, 티냐넬로 와 솔라리아 같이 보르도 품종에 기반을 둔 세계 최고의 슈퍼 토스카나를 만들어온 안티노리의 저력이 이 와인에서도 여실히 확인된다.

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