



‘보르도 그랑크뤼를 담은 토스카나 와인’

아리아 디 카이아로사 2019

ARIA DI CAIAROSSA TOSCANA IGT (BIO)

지역	이탈리아 > 토스카나 > 리파르벨라		
포도품종	메를로 30% 까베르네 프랑 25% 시라 20% 까베르네 소비뇽 20% 그르나슈 5%		
알코올	14%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	노즈에서는 우아하면서도 풍부한 과실향이 밀도 좋게 느껴진다. 잘익은 자두, 크리미한 블랙베리, 으깨진 딸기의 향이 지배적이며, 유칼립투스과 탄 지푸라기의 냄새같은 복합적인 아로마가 기분 좋게 느껴진다. 밀도감있는 부드럽고 고운 타닌과 매끄러운 텍스처가 매력적이며 길게 이어지는 레드커런트가 무척이나 인상적이다.		
페어링 TIP	붉은육류/단단한치즈/훈제, 염장음식/밀가루음식(피자, 파스타외)/디저트/과일		



제품설명



카이아로사 와이너리에서 가장 보르도 그랑크뤼의 정서를 잘 담아냈다고 평가받고 있는 아리아 디 카이아로사는, 2011년도 비교적 최근 첫 빈티지를 출시하였으며, 4가지의 프랑스 노블 품종을 블렌딩 하여 토스카나의 독특한 테루아를 잘 살리면서 우아하면서도 크리스피한 균형감 넘치는 와인은 만들어냈다. 9월 핸드 피킹한 포도로 양조하며, 15-25일간 껍질과 함께 침용과정을 거친다. 토종 효모만을 이용하여 콘크리트 탱크에서 발효되며 14개월간 바리크와 토노에서 숙성된다 (15% 뉴오크 사용)

수상내역



2020빈티지 제임스 서클링 James Suckling 95점
2020빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 94점
2020빈티지 93점

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