



‘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 탄닌과 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 떼루아를 잘 살리면서 우아하면서도 크리스피한 균형감 넘치는 와인을 만들어냈다. 9월 핸드 피킹한 포도로 양조하며, 15-25일간 겹질과 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

와이너리



카이아로사는 토스카나 해안의 작은 중세마을인 리파르 벨라(Riparbella) 근처에 위치해 있는 와이너리로, 2004년 당시 보르도 마고의 그랑 크뤼 클라쎄 3등급, 샤토 지스쿠르(Chateau Giscours)의 회장이자 5등급 샤토 뒤 테르뜨르(Chateau du Tertre)의 소유자인 에릭 알바다 젤거스마(Eric Albada Jelgersma)가 카이아로사를 인수하여 70헥타르로 확장시켰으며, 고품격 와이너리로 등극하였다.

소유주의 영향을 받아 카이아로사는 보르도 스타일의 포도를 재배하며, 리파르벨라의 독특한 떼루아를 살릴 수 있도록 포도를 블렌드하여 와인을 양조한다. 1998년 설립 당시부터 바이오 다이내믹 유기농 공법으로 와인 제조, 2003년 유기농 인증 획득, 2005년 유기농 공법 양조를 인증 받을 정도로 자연에 대한 경외심이 높으며 지속가능한 발전을 위해 노력하는 와이너리이다.

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