

‘1년에 단 한번 만날 수 있는 프리미엄 모스카토’

미켈레 끼아를로 모스카토 다스티 카넬리 P 니볼레

Michele Chiarlo Moscato d'Asti DOCG Canelli P Nivole



| | | | |
|----------|---|----|-------|
| 지역 | 이탈리아 > 피에몬테 아스티 > 카넬리 | | |
| 포도품종 | 모스카토 비앙코 100% | | |
| 알코올 | 5% | 용량 | 750ml |
| 시음 적정 온도 | 6-8°C | | |
| 테이스팅 노트 | 플로럴하며 이국적인 과일의 아로마가 진하게 느껴지며, 복숭아와 살구의 향도 동시에 느껴진다. 기분이 좋아지는 매우 훌륭한 버블이 신선함을 배가하며 크림리한 느낌까지 느껴진다. 산도와 당도의 밸런스가 좋아 상쾌한 미감을 선사하는 차별화된 최고의 모스카토이다. | | |
| 페어링 TIP | 채소(샐러드)/부드러운치즈/매운음식/디저트/과일 | | |



제품설명



모스카토 위의 모스카토, 니볼레의 상위 레인지로 “P”는 Primo (이탈리아어로 최초의, 첫번째의) 에서 유래하였으며, No.1 프리미엄 모스카토의 첫 번째 프로젝트라는 의미를 담고 있다. 미켈레 끼아를로 와이너리의 기원이 모스카토인만큼, 모스카토에 대한 특별한 사랑과 애정을 담아 가장 퀄리티 좋은 과실과 최상급 원액만을 선별하여 만들어지며 1년에 단 한번 매월 10월에만 만날 수 있는 매우 희소성 높은 프리미엄 모스카토이다. 일반적인 모스카토와는 차별화되는 스텐실 바틀을 사용하여 고급스러움을 더 배가했다.

“카넬리”는 2021년 신규 등급 된 아스티 내 소지역으로써, 프리미엄 모스카토를 생산하고자 하는 생산자들이 지속적으로 주시하는 핫한 생산지 중 하나이다.

와이너리



1950년대부터 포도밭을 일구고 와인을 양조해 온 미켈레 끼아를로는 가야, 안티노리와 같은 그란디 마르끼의 주요 일원이다. 처음으로 이탈리아 와인을 해외로 수출하기 시작했던 1세대 수출 와이너리로서, 현재까지도 피에몬테 No.1 수출 브랜드로 굳건히 자리를 지키고 있다.

바롤로, 바르바레스코, 바르베라 다스티를 통틀어 유일하게 이들의 탑 싱글 빈야드를 모두 보유하고 있는 부띠고 와이너리이기도 하지만, 다양한 가격대의 제품과 가격 대비 최고의 품질로 와인 애호가들의 니즈와 입맛을 단숨에 사로잡았다.

프리미엄 퀄리티의 피에몬테 와인을 생산하겠다는 일념 하에 이탈리아 DOC 법이 생기기 전에도 자체적으로 현재 법규 수준 이상의 엄격한 품질 관리를 시행해왔으며, 이탈리아에서 최초로 현대적인 양조 기술을 도입한 생산자들 중 하나이기도 하다.

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