



‘현대백화점 바이어가 선정한 바르베라 와인’

미켈레 끼아를로 바르베라 다스티 팔라스

Michele Chiarlo Barbera d'Asti Palas DOCG

지역	이탈리아 > 피에몬테 > 아스티		
포도품종	바르베라		
알코올	5%	용량	750ml
시음 적정 온도	16~18℃		
테이스팅 노트	라즈베리, 크렌베리 등 붉은 과일의 풍미가 지배적이며 우아하면서도 풍성한 아로마가 인상적이다. 부드러운 탄닌과 바르베라에서 느껴지는 경쾌한 산도로 어떠한 음식과도 좋은 페어링을 보여준다.		
페어링 TIP	흰 육류 / 익힌 해산물 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외) / 단단한 치즈		



제품설명



바르베라 와인의 명생산자, 미켈레 끼아를로가 선보이는 데일리 와인인 피에몬테 지역을 대표하는 레드 와인 품종인 바르베라 100%로 만들어졌다. 모래가 많이 함유된 백악질의 경토 토양에서 수확한 포도로 양조되었으며 약 10일간의 스킨 컨택 후 유산 발효를 진행하여 완성된다.

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 부띠꼬 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 생기기도 이전에 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 뉘어서 보관하시기 바랍니다.