

#이태리/#RED

'600년 역사의 정통 끼안띠 와인'

카파지오 끼안띠 클라시코 DOCG

Cafaggio Chianti Classico DOCG

지역	이태리 〉 토스카나 〉 끼안띠 클라시코		
포도품종	산지오베제 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
등급	DOCG	시음 적정 온도	13-15℃
테이스팅 노트	체리, 라즈베리, 약간의 스파이스한 풍미가 잘 어우러져있다. 생동감 넘치는 산도와 함께 적당한 탄닌감이 피니쉬로 이어진다. 풍부한 과실향, 스파이스향, 미네랄이 어우러진 전형적인 끼안띠 와인이다.		
페어링 TIP	육류요리, 피자, 파스타		

당도 DRY 1 2 3 4 5 SWEET

바디 LIGHT 1 2 3 4 5 FULL

제품설명

오랜 역사를 지닌 빌라 카파지오의 30헥타르에서 생산된 산지오베제로 만들어진 와인으로 전형적인 끼안띠 와인 스타일임에도 불구하고 합리적인 가격대로 만나볼 수 있는 와인이다. 12개월 동안 오크숙성을 진행하였으며 출시 전 3달동안 추가적으로 병숙성을 진행하여 산도와 탄닌이 조화를 이루는 것이 특징이다.

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