'BIG 4 와인 전문 매체 Best Buy 동시 선정 !'

미켈레 끼아를로 바르베라 다스티 레 오르메 DOCG

Michele Chiarlo Barbera d'Asti, Le Orme DOCG

지역	이탈리아 〉 피에몬테 〉 아스띠		
포도품종	바르베라 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
등급	DOCG	시음 적정 온도	13-15℃
테이스팅 노트	바르베라 다스띠 수페리오레를 모던하게 해석한 와인이다. 오크와의 접촉은 최소화하되 전체 숙성 기간을 늘려 체리, 라즈베리, 블루베리의 과일 아로마가 굉장히 풍부하다. 민트, 박하 등의 느낌과 함께 아이언(쇠), 흑연의 노트가 자칫 심플할 수도 있었던 와인에 재미를 더한다. 어떤 음식과도 좋은 매칭을 보여주는 모던한 스타일의 바르베라이다.		

당도	DRY					SWEET
	1	2	3	4	5	
바디	LIGHT					FULL
	1	2	3	4	5	

제품설명

"레 오르메 (Le Orme)"는 이탈리아어로 '발자국, 발자취 (The footsteps)'라는 뜻이다. 바르베라 다스띠 레 오르메가 이러한 애칭을 얻게된 데에는 단지 미겔레 끼아를로가 처음으로 출시한 와인일 뿐만 아니라, 그들의 역사에서 가장 중요한 역할을 맡아온 아주 특별한 와인이기 때문이다. 끼아를로는 약 60여 년에 걸쳐 바르베라 다스띠를 생산해왔는데, 그 중에서도 바르베라 다스띠 레 오르메 2006년 빈티지는 세계에서 가장 영향력 있는 BIG 4 매체(로버트 파커, 와인 스펙테이터, 감베로 로쏘, 디켄터)의 BEST BUY로 동시에 선정되었다. 이는 이탈리아 와인이 최초로 이루어낸 결실이자 현재까지도 회자될만큼 역사적이고 이례적인 사건으로 평가되고 있다. 또한, Barbera d'Asti 지역의 DOC 등급이 2008년부터 DOCG로 승격되었던 데에 가장 결정적인 역할을 한 것도 바로 이 미겔레 끼아를로의 바르베라 다스띠 레 오르메였다. 일반 바르베라 다스띠 수페리오레 급의 숙성 기간은 오크 숙성 6개월을 포함한 14개월이지만, 레 오르메의 경우 3개월의 오크 숙성을 포함해 최소 16개월간 숙성시켜야 하는 "16 Mesi" 바르베라 다스띠이다. 오크의 숙성은 최소로 하여 바르베라 특유의 신선한 과실미를 한껏 살린 대신 전체 숙성 기간을 늘려 와인의 각 요소들이 더욱더 조화롭게 어우러졌다. 탄탄한 산미와 풍부한 과실미에 전체적인 밸런스가 매우 좋은 와인으로서 여러 종류의 음식과도 훌륭한 매칭을 보여준다.

수상내역

2020빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 94점
2018빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 91점
2017빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 90점

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