



‘제임스 서클링, “진정한 가비” 극찬’

미켈레 끼아를로 가비 레 마르네 DOCG

Michele Chiarlo Gavi, Le Marne DOCG

지역	이탈리아 > 피에몬테 > 가비		
포도품종	코르테제 100%		
알코올	13%	용량	750ml
등급	DOCG	시음 적정 온도	7~10℃
테이스팅 노트	상큼하게 톡 쏘는 듯한 라임 캐릭터와 함께 달달한 멜론, 하얀 봄꽃의 신선한 아로마가 주를 이룬다. 입 안에서는 흰 복숭아, 청사과 등의 과실 향이 조금 더 올라오는 동시에 청량한 미네랄리티는 물론이거니와 세이지와 토스티한 아몬드 노트 또한 느낄 수 있다.		



제품설명



가비 레 마르네는 이탈리아 토착 화이트 품종인 코르테제 100%로 만들어진 와인이다. 코르테제는 ‘하얀 네비올로’로 불리울 만큼 플로럴한 노트가 매력적인 품종이다. 레 마르네는 이탈리아어로 이회토(Marl)를 뜻한다. 이회토는 물을 잘 머금은 서늘한 진흙토이면서도 석회석이 고루 섞여 있는 독특한 토양이다. 덕분에 포도가 산도를 유지하며 서서히 익어가고, 품종 특유의 복합적인 향이 잘 드러나게 된다. 가비 레 마르네는 피에몬테만의 전통적인 방식인 50 헥토리터의 큰 오크통에서 12일간의 발효 과정을 거친 후 2달간 숙성되며 3개월간의 추가적인 병 숙성을 통해 안정화된다. 미켈레 끼아를로는 가비 와인으로서 최초로 감베로 로쏘 3 글래스를 획득하였을만큼 가비를 가장 잘 이해하고 양조하는 생산자로 유명하다. 레 마르네 2015년 빈티지는 세계 3대 와인 평론가 중 한 명인 제임스 서클링 (James Suckling)으로부터 “진정한 가비(Real Gavi)”라는 찬사를 받기도 하였다.

수상내역



2018빈티지 로버트 파커 Robert Parker 88점
2018빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 90점
2016빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 89점

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