



‘예술가 ‘산드로 끼아’의 와인’

까스텔로 로미또리오 브루넬로 디 몬탈치노

Castello Romitorio Brunello di Montalcino

지역	이탈리아 > 토스카나 > 몬탈치노		
포도품종	산지오베제 100%		
알코올	14.5%	용량	750ml
등급	DOCG	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	루비 레드 컬러의 이 와인은 말린 꽃, 잘 익은 레드 베리류의 진하고 풍부한 과실향을 가지며 레드 베리류의 과실과 제비꽃, 타바코의 은은한 미감이 균형잡힌 탄닌과 조화를 이루어 벨벳같이 부드러운 질감을 갖고있는 와인이다.		



제품설명



토스카나 몬탈치노 DOCG와인으로 12개월 동안 프랑스산 오크통에서 숙성 후, 다시 14개월간 슬라보니아 오크통에서 숙성하여 출시 한다. 남성의 나체를 표현한 약간은 선정적인 라벨 이미지로 이태리 자국 내수용 라벨과는 다른 수출용 라벨을 적용한 제품이다

수상내역



2020빈티지 와인 에드보케이트 Wine Advocate 98점
2019빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 97점 "2024년 6월본 Top BDM 2018 & Top BDM Riserca 2018 (카테고리內 98점이 최고점으로 2개 有)"
2015빈티지 인터내셔널 와인 챌린지 IWC Bronze

와이너리



이탈리아 태생의 신표현주의 “트랜스 아방가르드”를 대표하는 세계적인 미술가이자 조각가인 산드로 끼아 (Sandro Chia)에 의해 1984년 설립되었다.

비교적 짧은 역사에도 불구하고 이태리 Top 와인 메이커 Carlo Ferini를 영입 후 최고의 브루넬로 디 몬탈치노 생산자로 부각한다.

총 187헥타르의 토지 중 20헥타르의 포도원 소유하고 있으며 시에나 주 몬탈치노 해발 450m 고원지대에 위치하여 있다. 와이너리의 로고는 12세기 건축된 견고한 Castello Romitorio를 상징하며 이는 와이너리의 철학인 “전통에 기인한 반듯한 구조감이 돋보이는 와인 생산”을 묘사한다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.