



‘예술가 ‘산드로 끼아’의 와인’

로쏘 디 몬탈치노

Rosso di Montalcino

지역	이탈리아 > 토스카나 > 몬탈치노		
포도품종	산지오베제 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
등급	DOC	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	루비 레드 컬러로 레드 체리, 제비꽃 등 진한 과실향과 더불어 진한 과실향이 돋보이며 좋은 구조감과 일정한 피니쉬를 보여준다. 영한 산지오베제의 특성을 잘 느낄 수 있다.		



제품설명



보다 쉽게 접근할 수 있는 까스텔로 로미또리오사의 100% 산지오베제 DOC 와인으로 10개월 동안 슬라보니아 오크통에서 숙성하여 출시 한다.

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.