



‘피에몬테 토착 품종 아르네이스로 만든 꽃 향기 가득 화이트 와인’

미켈레 끼아를로 로에로 아르네이스 레 마드리 DOCG

Michele Chiarlo Roero Arneis Le Madri DOCG

지역	이탈리아 > 피에몬테		
포도품종	아르네이스 100%		
알코올	12.5%	용량	750ml
등급	DOCG	시음 적정 온도	10-11℃
테이스팅 노트	맑은 그린레몬 빛깔을 지녔으며, 라임, 레몬 등 시트러스 풍미와 함께 아카시아 꽃의 달큰한 풍미가 조화롭게 어우러져 있다. 어느 음식과도 페어링 하기 좋은 가벼운 화이트 와인이다.		
페어링 TIP	흰 육류/ 해산물/ 흰 쌀 생선/ 붉은 쌀 생선/ 채소/ 부드러운 치즈/ 밀가루 음식		



제품설명



이태리어로 '어머니'란 뜻을 지닌 레 마드리는 이태리 피에몬테 지역의 토착 화이트 품종 아르네이스로 만들어 진 와인이다. 아카시아 등 흰꽃류에서 나는 맑은 단 풍미를 갖고 있으며, 어떤 음식과도 잘 어울리는 음식 친화적인 와인으로 유명하다. 와인의 신선도를 살리기 위해 기온이 낮은 밤에 수확한 포도를 부드럽게 압착하여 약 15일 간 16-18도 온도에서 발효가 진행된다. 그 후 약 3개월 간 스테인레스 스틸 탱크에서 숙성을 진행한 후 병입하여 포도 자체가 가진 풍미를 최대한 살린 와인이다.

수상내역



2020빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 90점
2018빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 88점
2013빈티지 와인 앤 스피릿 Wine & Spirits 88점

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