'수페리오레 등급의 발폴리첼라'

토마시 라파엘 발폴리첼라 클라시코 수페리오레

Tommasi Rafael Valpolicella Classico Superiore

지역	이탈리아 〉 베네토 〉 발폴리첼라		
포도품종	꼬르비나 론디넬라 몰리나라 블렌딩		
알코올	12.5%	용량	750ml
등급	DOC	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	베네토 품종 특유의 달콤한 체리 특성과 함께 가죽 등의 말린 향신료 풍미가 인상적이다. 아파시멘토 공법이 진행되지 않았음에도 산뜻하고 프룻티한 체리 아로마가 주를 이루는 일반 발폴리첼라보다 훨씬 더 진하고 스파이시한, 복합적인 테이스트가 돋보인다.		
페어링 TIP	육류/ 익힌 채소/ 치즈/ 훈제,염장 음식/ 밀가루 음식		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1** **2** **3** **4** 5

제품설명

발폴리첼라는 이탈리아 전체 DOC 와인 생산량 중 끼안띠의 뒤를 이어 두번째로 랭크되어 있을만큼 많은 생산량을 자랑한다. 가르다 호수에 의해 이루어지는 온화한 기후의 영향을 많이 받아 일반적으로 가볍고 향기로운 특징을 지닌 와인으로 잘 알려져 있다.
발폴리첼라 지역 내에서도 전통적으로 발폴리첼라 와인을 생산해 온 중심지가 '발폴리첼라 클라시코'이며, 라파엘은 그 중에서도 더욱더 엄격하고 철저한 규제 아래 와인을 생산하는 발폴리첼라 싱글빈야드이다. 또한 1년 가량의 추가적인 오크 숙성 기간을 거치는 수페리오레 등급으로서, 발폴리첼라 지역 와인의 진수를 보여주고 있다.

수상내역

2021빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 90점
2021빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 90점
2019빈티지 제임스 서클링 James Suckling 93점

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