



‘최초의 Nizza DOCG 싱글빈야드 바르베라’

미켈레 끼아를로 라쿠르트 니짜 리제르바 DOCG

Michele Chiarlo La Court Nizza Riserva DOCG

지역	피에몬테 > 아스띠 > 니짜		
포도품종	바르베라 100%		
알코올	14%	용량	750ml
등급	DOCG	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	블랙베리, 블랙커런트, 잘 익은 자두처럼 블랙 계열의 과일 아로마가 진하게 올라온다. 바이올렛, 커피, 바닐라, 베이킹 스파이스 등의 복합적인 아로마가 더해져 굉장히 풍성하고 모던한 스타일의 바르베라이다. 입 안에서도 블랙 계열의 과일이 중심을 이루지만 곧이어 초콜릿, 민트, 정향과 함께 스모키, 가죽, 흙 느낌까지 겹쳐 오른다. 모던한 스타일의 바르베라지만 탄탄한 산미와 고운 텍스처의 탄닌감이 와인에 밸런스 와 구조감을 더해준다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 익힌 해산물/ 붉은 살 생선/ 익힌 채소/ 치즈/ 훈제 & 염장음식/ 밀가루 음식		



제품설명



라 쿠르트는 미켈레 끼아를로가 가장 자랑스럽게 여기는 플래그십 와인으로서, 이탈리아 최초의 싱글빈야드 바르베라 다스띠이다. 1956년, 미켈레 끼아를로가 그들의 이름을 걸고 처음으로 출시한 와인이 바르베라 다스띠였던 만큼, 미켈레 끼아를로의 바르베라 다스띠를 향한 열정과 애정은 실로 대단하였다. 미켈레 끼아를로는 일찍이 바르베라 다스띠의 세부 지역인 Nizza Monferrato(니짜 몬빠라또)의 가능성을 내다보았고 80년대부터 이탈리아 최초로 싱글빈야드 바르베라 다스띠를 생산하기 시작했다. 바롤로와는 달리 싱글빈야드의 개념이 미미했던 지역이지만, 끼아를로는 그들의 신념대로 곳곳이 니짜만의 특별한 테루아 퀄리티를 세상에 알렸고 90년대에 이르러 지금의 “라 쿠르트” 싱글빈야드 바르베라 다스띠가 완성되었다. 그 결과, 전세계 수많은 평론가들의 극찬은 물론이거니와, 2014 빈티지부터 Nizza 지역은 단순히 바르베라 다스띠의 세부 지역이 아닌, DOCG 등급의 독자적인 원산지로 승격되기에 이른다. 일반 바르베라와는 달리 10년 이상의 숙성 잠재력을 지녔으며, 2017년 감베로 로쏘 3 클래스를 획득한 단 여섯개의 바르베라 와인 중 하나인 훌륭한 와인이다.

수상내역



2019빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 94점
 2019빈티지 로버트 파커 Robert Parker 92점
 2019빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 91점

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