



미켈레 끼아를로 바롤로 DOCG

Michele Chiarlo Barolo DOCG

지역	이탈리아 > 피에몬테 > 바롤로		
포도품종	네비올로 100%		
알코올	13%	용량	750ml
등급	DOCG	시음 적정 온도	15-18°C
테이스팅 노트	살짝 짓눌린 듯한 체리, 카시스, 오렌지 껍질 같은 과실 향에 베이킹 스파이스, 호두, 삼나무, 가죽, 타르 등의 복합적인 향이 어우러져 있다. 미디엄 정도의 타닌 입에도 마지막 피니쉬까지 입 안을 타이트하게 꽉 죄는 힘이 가졌다.		



제품설명



27~32 °C로 통제된 스테인레스 스틸 탱크에서 머스트와의 접촉을 최소화 한 후, 약 13~14일 간 스킨 컨택 후 유산 발표 진행을 진행했다. 최소 2~3년 간 대형 오크 통에서 숙성 후 병입된다.

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