



‘와인 스펙테이터 TOP 100 선정 바롤로!’

미켈레 끼아를로 바롤로 토르토니아노 DOCG

Michele Chiarlo Barolo Tortoniano DOCG

지역	이탈리아 > 피에몬테 > 바롤로		
포도품종	네비올로 100%		
알코올	14%	용량	750ml
시음 적정 온도	17~18℃		
테이스팅 노트	밝은 가넷 컬러를 띄며, 말린 장미, 노간주 열매 (Juniper), 약간의 스파이시한 후각 풍미를 보인다. 매우 탄탄한 구조감과 부드러운 텍스처를 입안에서 느낄 수 있으며 우아함과 오랫동안 이어지는 여운이 환상적이다. main_brand바롤로 특유의 짹짹하고 매우 복합적인 풍미가 트러플을 곁들인 음식과 최고의 푸드 페어링을 선사한다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 채소/ 치즈/ 훈제,염장 음식		



제품설명



이 와인의 이름인 토르토니아노 (Tortoniano)는 약 9백만 년 전에 형성된 피에몬테 일부 지역의 지질명을 뜻한다. 이 지질은 석회질과 이회토가 적절히 섞여 있어 생물학적으로 네비올로가 자라는 데 가장 이상적인 지질에 속한다고 알려져 있다.

포도 송이 껍 압착을 진행한 후 스틸 탱크에서 약 17~18일 간 침용 작업을 거친 후, 27~32℃ 사이로 조정된 탱크에서 유산 발효(Malolactic fermentation)를 거친다. 최소 3년 동안 평균적인 사이즈의 오크 베렐에서 숙성 후 병입을 진행하며 추가 병 숙성 후 시장에 출시된다.

수상내역



2020빈티지 제임스 서클링 James Suckling 92점
2020빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 92점
2018빈티지 로버트 파커 Robert Parker 93점

와이너리



1950년대부터 포도밭을 일구고 와인을 양조해 온 미켈레 끼아를로는 가야, 안티노리와 같은 그란디 마르끼의 주요 일원이다. 처음으로 이탈리아 와인을 해외로 수출하기 시작했던 1세대 수출 와이너리로서, 현재까지도 피에몬테 No.1 수출 브랜드로 굳건히 자리를 지키고 있다.

바롤로, 바르바레스코, 바르베라 다스피를 통틀어 유일하게 이들의 탑 싱글 빈야드를 모두 보유하고 있는 부띠고 와이너리이기도 하지만, 다양한 가격대의 제품과 가격 대비 최고의 품질로 와인 애호가들의 니즈와 입맛을 단숨에 사로잡았다.

프리미엄 퀄리티의 피에몬테 와인을 생산하겠다는 일념 하에 이탈리아 DOC 법이 생기기도 이전에 자체적으로 현재 법규 수준 이상의 엄격한 품질 관리를 시행해왔으며, 이탈리아에서 최초로 현대적인 양조 기술을 도입한 생산자들 중 하나이기도 하다.

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