



‘그랑 크뤼 그 이상의 명품 키안티 클라시코’

## 리카솔리 론치코네 키안티 클라시코 그란 셀레지오네

Ricasoli Roncicone Chianti Classico DOCG Gran Selezione

지역	이탈리아 > 토스카나 > 키안티 클라시코		
포도품종	산지오베제 100%		
알코올	14%	용량	750ml
시음 적정 온도	16~18℃		
테이스팅 노트	히비스커스, 오렌지 껍질, 제비꽃, 라벤더, 얼그레이, 정향, 타바코, 얼씨(Earthy)한 뉘앙스까지 모두 담아냈다. 우아하면서도 구조적인 탄닌감과 산뜻한 산미 그리고 길고 복합미 있는 피니쉬로 자연스럽게 연결된다. 산지오베제 와인 중에 감히 최고라고 말할 수 있는 최상급 키안티 클라시코의 명성을 맛으로 증명한다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 치즈/ 훈제,염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



### 제품설명



한정수량으로 만드는 싱글빈야드 키안티 클라시코 그란 셀레지오네 제품은 수퍼 투스칸 못지 않은 퀄리티와 장기 숙성 잠재력으로 명품 키안티 클라시코로 명성이 높다.

론치코네는 완만한 남쪽 경사에 위치하여 일조량을 받아내기엔 부족함이 없고 해양 퇴적물로 이루어진 토양으로 표면에서는 해양 화석과 모래, 매끄러운 자갈이 아래쪽에는 점토로 구성되어 있으며 풍부한 유기물 함량을 포함한다.

100-hl 스테인리스 스틸 오픈 탱크로 옮겨진 다음 선별된 효모를 접종 한 후 발효 온도 24~27℃이내에서 메일 펀칭 작업을 진행한다. 침용 기간은 약 14~16일로 22개월 간 숙성한다 (new 30%)

### 수상내역



2021빈티지 93점  
2021빈티지 디켄터 Decanter 93점  
2021빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 96점

### 와이너리



리카솔리 가문은 샤를마뉴 황제 시대를 함께한 이태리 귀족 가문으로, 1141년 시에-플로렌스 전투 이후 통일된 이탈리아의 두 번째 총리를 역임한 베티노 리카솔리 (Bettino Ricasoli) 주도 아래 키안티 와인 역사를 이룩한 선구자적 와이너리다. 현대의 키안티 블랜딩을 법으로 제정한 것은 물론 키안티 클라시코 (Chianti Classico) 지역의 포도원 중 가장 큰 단일 포도원 1200ha를 소유하며 키안티 품질 향상에 노력을 기울이고 있다. 리카솔리만의 독자적인 ‘브롤리오 산지오베제 (Brolio Sangiovese)’ 클론을 개발, 키안티 산지의 구획세분화 등 독보적인 키안티 퀄리티를 보유하고 있다.

또한 미래세대를 위해 환경을 보호하는 지속가능한 경영 (Sustainable) 실행, 탄소배출, 물, 생물 다양성을 지표로 검증하는 Equalitas 인증받았으며 현재 후손인 ‘프란체스코 리카솔리’가 조상들의 대를 이어 전통을 이어가되 끊임없는 현대적 연구로 키안티 와인의 새로운 역사 개척하고 있다.

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