



‘키안티 와인의 바이블’

리카솔리 바론 리카솔리 키안티

Ricasoli Barone Ricasoli Chianti DOCG

지역	이탈리아 > 토스카나 > 키안티		
포도품종	산지오베제 95% 메를로 5%		
알코올	14%	용량	750ml
등급	DOCG	시음 적정 온도	16-18℃
테이스팅 노트	클래식한 가넷 컬러로 잘 익은 레드 프루츠, 체리, 스파이시한 정향, 드라이한 낙엽의 뉘앙스가 은은하게 묻어났다. 매일매일 마시기 좋은 데일리급 키안티 와인이다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 치즈/ 훈제, 염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



리카솔리 제품 중 가장 대중적인 접근성을 가진 제품이며, easy-drink와인이지만 리카솔리의 특징인 유니크함과 우아함이 잘 살아있다. 데일리급 와인이지만 손수확을 통해 진행되며 24-27도의 온도에서 14-16일간 침용 후 9개월 간 오크 숙성 후에 출시된다.

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 누워서 보관하시기 바랍니다.