



‘보르도 그랑크뤼를 담은 토스카나 와인’

페고라이아 카이아로사 2019 (토스카나 IGT)

PERGOLAIA CAIAROSSA TOSCANA IGT (BIO)

지역	이탈리아 > 토스카나 > 리파르벨라		
포도품종	산지오베제 76% 까베르네 소비농 18% 메를로 6%		
알코올	14%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	노즈에서는 매우 아름다운 과실향과 풍성함 그리고 정교함이 느껴진다. 은은하게 느껴지는 구운 코코아의 힌트가 느껴진다. 밝은 블랙베리, 바이올렛 그리고 약간의 라즈베리 노트가 느껴지며, 장미의 플로랄한 향기가 퍼져나온다. 팔레트에서는 신선하고 주시한 과실향, 산지오베제 특유의 크리스피한 산미가 침샘을 자극한다. 주시한 체리와 레드커런트, 자두, 코코아, 백합의 향기가 기분 좋게 어우러지며, 마른땅 냄새, 구운 아몬드가 알개 깔려있다. 유연한 탄닌과 긴 여운이 매력적이다.		
페어링 TIP	붉은육류/단단한치즈/훈제, 염장음식/밀가루음식(피자, 파스타외)/디저트/과일		



제품설명



토스카나 전통에 따라 산지오베제를 메인으로 블렌딩한 페고라이아는 강렬한 부케와 부드러운 탄닌, 뛰어난 깊이를 지닌 우아한 바디감이 특징인 와인이다. 15~25일간 껍질과 함께 침용 과정을 거쳤으며 천연 효모만을 이용하여 콘크리트 탱크에서 발효하였다. 올드 토노에서 12~14개월간 에이징하였으며, 10개월간 추가적인 콘크리트 또는 우든 탱크에서 2차 숙성을 하였다. * 페고라이아는 '와인스펙테이터 2020 올해의 TOP 100와인' 20위에 선정되었다.

수상내역



2020빈티지 제임스 서클링 James Suckling 92점
2020빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 93점
2020빈티지 93점

와이너리



카이아로사는 토스카나 해안의 작은 중세마을인 리파르 벨라(Riparbella) 근처에 위치해 있는 와이너리로, 2004년 당시 보르도 마고의 그랑 크뤼 클라세 3등급, 샤토 지스꾸르(Ch teau Giscours)의 회장이자 5등급 샤토 뒤 테르뜨르(Ch teau du Tertre)의 소유자인 에릭 알바다 엘홀슈마(Eric Albada Jeltersma)가 카이아로사를 인수하여 70헥타르로 확장시켰으며, 고품격 와이너리로 등극하였다.
소유주의 영향을 받아 카이아로사는 보르도 스타일의 포도를 재배하며, 리파르벨라의 독특한 테루아를 살릴 수 있도록 포도를 블렌드하여 와인을 양조한다. 1998년 설립 당시부터 바이오 다이نام릭 유기농 공법으로 와인 제조, 2003년 유기농 인증 획득, 2005년 유기농 공법 양조를 인증 받은 정도로 자연에 대한 경외심이 높으며 지속가능한 발전을 위해 노력하는 와이너리이다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.