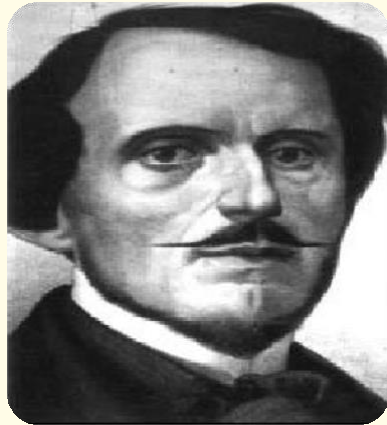




LA SALA

Wine Region



▶ Chianti - 와인명 / 이태리 중부, 토스카나 내의 Florence와 Siena 주변의 와인 지역명.

1716년 처음 정식명칭으로 지정 된 후, 주변 마을 Gaiole, Castellina, Radda 마을의 인근 지역으로, Lega del Chianti, Provincia del Chianti로 불림

▶ **Fiasco**

- 밑바닥이 둥근 형태의 병에 벚짇을 둘러 유통
현재, 일반적인 병에 병입하여 판매

▶ **기원**

- Baron Bettino Ricasoli가 19세기 중반, 끼안티 와인을
최초로 시작한 것으로 알려짐.

1932년, 7개의 세부지역으로 나뉘며 재정립됨.

Chianti 지역의 세부 지역 중 하나인 Classico는 Chianti의 중심
부에 위치하며, Chianti 세부 지역에서 생산한 와인들만 Chianti
Classico 조합에서 인정한 검은 수탉 마크를 받을 수 있다.

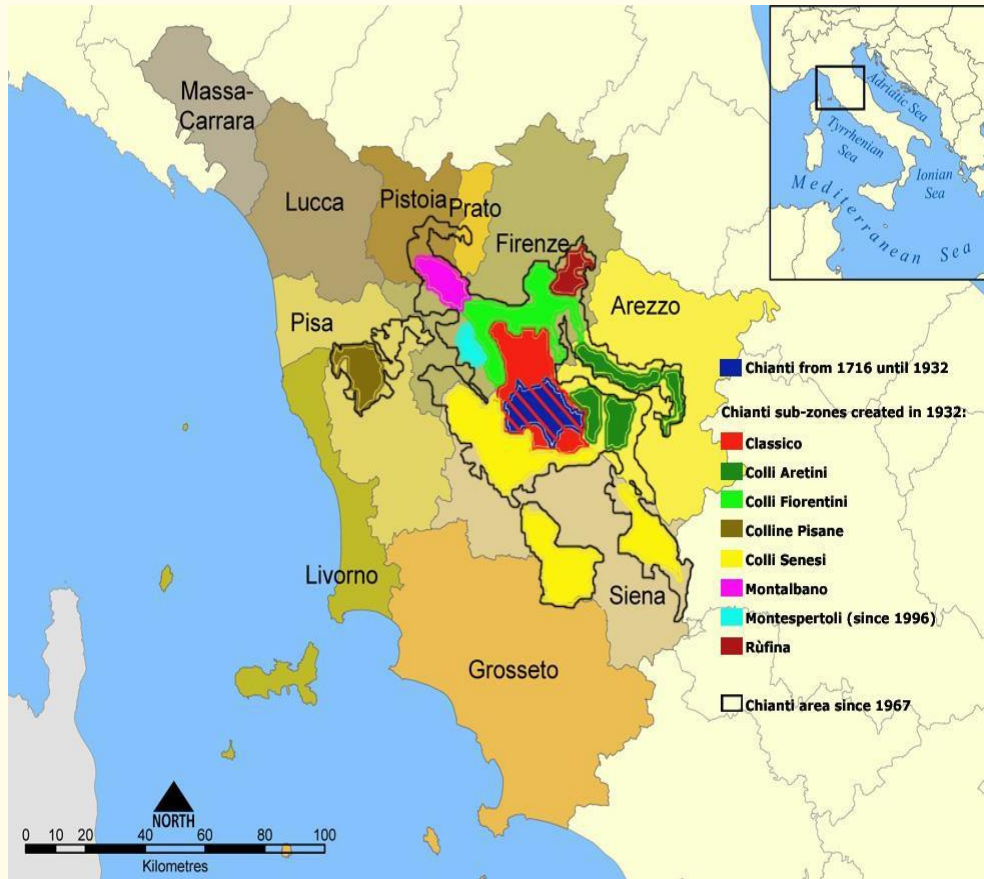
1970년 대, 생산자들은 화이트 품종의 생산량 줄이기 시작.
1995년 Sangiovese 품종 100%를 이용하여 Chianti 와인 생산.

▶ **등급규정**

- 법적으로 80% 이상의 Sangiovese 품종을 사용
- 38개월 이상 숙성시 Chianti Riserva
- Chianti : 수확 후, 다음 해 3월 1일 출시
- Chianti sub region : 수확 후, 다음 해 6월 1일 출시
- Chianti Classico : 수확 후, 다음 해 10월 1일 출시



Wine Region



► Chianti sub region

- Chianti Classico
- Chianti Colli Aretini
- Chianti Colli Fiorentini
- Chianti Colli Senesi
- Chianti Montalbano
- Chianti Rufina

► Chianti Classico

- Florence 부터 Siena 까지 Chianti 지역의 가장 중심부.

► 포도품종 및 규정

Sangiovese 80% 이상 사용의무.

다른 화이트 또는 레드 품종 최대 20% 블렌딩 가능.
(토착 품종 Canaiolo, Colorino, 국제적인 품종 가능)

► Chianti Classico

- 가장 좋은 Sangiovese 품종만 선별하여 생산
- 기본 2년 이상 숙성 및 3개월 이상 병숙성과 정제과정을 거친 와인에 Riserva 등급 부여.

► Chianti Gran Selezione

- 와인너리에서 직접 재배한 포도로만 생산 가능
- 보통 좋은 해에만 한정생산

La Sala Winery



▶ La Sala Winery

- Chianti Classico 생산지역 중, 핵심구역인 San Casciano Val di Pesa 마을 위치.
- Cateni – Rossi 가문이 소유한 Fattoria Il Torriano 빈야드에 서 10km 정도 떨어진 곳에 La Sala 와이너리 위치.
- 1981년 Laura Baronti에 의해 설립.
- 당시 포도재배자들이 포도 수확 후 네고시앙에 판매했으나, 자체적으로 병입 시작한 최초의 와이너리 중 하나.
- La Sala의 와인은 언제나 San Casciano마을에서 Chianti Classico 와인의 최고의 수준을 유지하는 생산자로 평가

IL Torriano and The Cateni-Rossi Ferrini Family



▶ IL Torraiano 빈야드와 The Cateni-Rossi Ferrini Family

- Pietro Cateni, 40ha 규모의 언덕 꼭대기에 위치한 IL Torraiano 빈야드 매입
- Tenuta Tignanello와 Castello Bibione의 중간에 위치.
- 1925~1932 Ugo Rossi-Ferrini는 Chianti 와인조합 조합장 및 협회의 처음부터 관여했던 인물.
- 1941년 부터, Chianti Classico 조합에 가입하여 주로 포도를 재배 후 판매, 그 중 일부를 와인으로 생산시작 – 좋은 평가를 받음.
- 현 오너 Francesco는 IL Torriano 빈야드를 단순히 포도를 재배하는 곳이 아닌, 와이너리로 바꾸기로 결심.
- 평소, La Sala 와이너리를 동경해 왔던 Francesco는 창립자 Laura Baronti가 세상을 떠나고 와이너리를 매입하게 되자 매입 후, 창립자의 뜻을 이어 프리미엄 와인을 생산하고 있다.

The birth of new project



► The birth of new project.

- 2014년 Francesco, La Sala 와이너리 매입.
- 유명한 양조학자 Stefano di Blasi와 Ovidio Mugnain를 영입.
- 와이너리가 쌓아왔던 역사와 평판을 지키고 좋은 와인을 생산하기 위해, 포도 생산량을 이전 와이너리에서 하던 수준으로 조절함.
- 이전 오너가 생산하던 3가지 와인스타일 그대로 고수.
 - Chianti Classico
 - Chianti Classico Riserva
 - Campo All`Albero(Super Tuscan)

Vineyard & Terroir



▶ Vineyard.

- 총 72ha 면적 중 32ha의 포도밭과 40ha 올리브 밭으로 구성
- 80%의 밭은 Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, 일부 Colorino와 Pugnitello 품종 재배
- La Sala 와이너리 - Cabernet Sauvignon과 Merlot 등, 국제적인 품종에 적합.
- Il Torriano – Sangiovese, Colorino 등 전통적인 품종에 적합.

▶ Terroir.

- La Sala와 Il Torriano는 고도와 미세기후에 따라 두가지 다른 테루아를 보유함.
- San Casciano Val di Pera 마을의 다른 토양과 고도에 따른 다양성을 보여줌.
- La Sala의 평균고도는 약 150~210m 정도, 토양은 점토와 석회성 분 토양. 같은 와이너리의 2가지 다른 토양성분으로 구성. 80%의 빈야드는 남서쪽으로 태양에 노출됨.

Viticulture & Wine making



▶ Viticulture & Wine Making.

- 시작부터 지속가능한 포도재배방식 경영.
- Chianti Classico 지역 전통과 땅에 대한 경의를 표하며 포도재배
- 70ha 빈야드, 유기농 방식으로 재배
- 와인 퀄리티를 보존하기 위해, 12ha의 최고 구역을 선별하여 이 구역의 포도만 양조하며, 남은 포도는 다른 와이너리에 판매.
- 손수확된 포도는 엄격한 선별과정을 거쳐 양조됨.
- 양조가 끝난 와인은 와인의 종류에 따라 스틸탱크, 프렌치 오크 배럴과 바리끄에 나눠서 숙성함.

Award of Atlant in 1987



▶ Award of Atlanta in 1987.

- 1987년 미국 Award of Atlanta 에서 La Sala의 Chianti Classico 1983 빈티지가 Gold Medal 수상
- Gold Medal을 수상한 다른 와인은 이태리를 대표하는 최고 수준의 와이너리들.
 - Solaia 1982(Antinori),
 - Sassicaia 1982(Tenuta Sassicaia)
 - Barolo Riserva 1980(Giacomo Conterno)
- La Sala 와이너리가 보유한 IL Torriano 빈야드는 한국에서도 유명한 Tenuta Tignanello와 매우 인접하고 같은 떼루아 보유.

Brand Line Up



Chianti
Classico



Chianti
Classico
Riserva



Campo
All'Albero



Chianti
Classico
Gran Selezione