



라 살라 끼안티 클라시 (375ml)

La Sala Chianti Classico

2016

WINERY


와이너리

Chianti Classico의 San Casciano Val di Pesa 마을에 위치한 La Sala 와이너리는 1981년 Laura Baroti에 의해 설립 된 이후, 단순히 포도를 재배하여 다른 와이너리에 판매하는 것이 아닌, 자체적으로 와인을 생산하고 병입을 시작한 Chianti Classico 지역 최초의 생산자 중 하나로 알려져 있다.

La Sala의 와인은 언제나 Chianti Classico 와인의 최고 수준을 유지한다는 평가를 받으며 1987년 Wine awards of Atlanta 에서 La Sala의 Chianti Classico 1983년 와인이 Sassicaia 1982, Conterno의 Barolo Riserva 1980, Soliaia(Antinori)1982와 함께 Gold Medal을 수상했고, 현재 Chianti Classico 와인의 새로운 기준을 만들어 가고 있다.

WINE INFO

와인 정보

 Chianti Classico, Italy
이탈리아, 끼안티 클라시코



Alcohol 알코올 14.0 %

Contents 용량 375 ml 

Variety 포도품종 Red 

Awards 수상내역 

Sangiovese 산지오베제 95%
Merlot 메를로5%

- Wine Spectator.....92P
- Decanter.....93P

Winemaking 와인메이킹

- 전체 30ha의 빈야드 중, 가장 좋은 구역에 위치한 12ha의 빈야드에서 수확한 포도만 사용하여 양조, 나머지 포도는 다른 와이너리에 판매.
- La Sala 와이너리가 보유한 Il Toriano 밭은 Tenuta Tignanello 와이너리의 인근에 위치하며 비슷한 떼루아를 가짐.
- 지속 가능한 포도재배 방식으로 지역의 전통과 땅에 대한 경의를 포함.
- 와인의 50%는 스테인레스 탱크, 50%는 프렌치 오크 배럴에서 12개월 숙성.
- 병입 후 6개월 병 숙성을 거친 후에 출시.

TASTING NOTE

시음 노트

Sight 색깔 Dry 1 2 3 4 5 Sweet

짙은 루비레드 컬러

Light 1 2 3 4 5 Full

Nose 향

잘 익고 농밀한 붉은 과실류의 아로마와 제비꽃, 플로랄, 허브류의 휘앙스가 절묘하게 어우러짐.

Palate 맛

농밀한 과일 아로마와 산도의 밸런스가 매우 좋고 벨벳같이 잘 정돈된 탄닌과 깊은 여운이 우아하게 이어짐.

Serving Tip 와인 팁

18 도에서 음용권장

샤퀴테리, 돼지 안심, 오븐에 구운 양고기 또는 부드러운 치즈류

