

WINERY

와이너리

Tenuta Bichi Borghesi는 1600년대 부터 그 역사를 찾아볼 수 있는 유서깊은 와이너리로, 400년이 넘는 기간, 대를 이어 그 명맥을 이어오고 있다. 자체 보유한 빈야드에서 수확한 포도로 모든 와인을 생산하며, 400년이 넘는 시간 동안 재배해 온 오래된 빈야드에서 자란 전통적인 포도 품종은 다른 일반적인 끼안티 지역의 와인과 비교하여 더 복잡적이고 유니크한 특성을 보여준다.

빈티지의 특성을 반영하여 매 년, 숙성기간을 달리하며 400년의 시간을 한 자리에서 지켜온 Bichi Borghesi 가문은 이 지역의 와인 전문가로 장인정신을 반영한 와인을 생산하고 있다.

WINE INFO

와인 정보

 Chianti Colli Senesi, Italy
이탈리아 끼안티 콜리 세네시



Alcohol 알코올 13.5 %

Contents 용량 750 ml

Variety 포도품종 Red 

Awards 수상내역 

Sangiovese 산지오베제.....90%
Canaiolo Nero 까나이올로...10%

Tasting.com 89P (2014 빈티지)

Winemaking 와인메이킹

- 끼안티 클라시코와 볼게리의 가운데 위치하여 선선한 기후 유지
: 일반적인 끼안티 클라시코 와인보다 우아하고 복잡한 와인 생산
- 언덕에 위치한 빈야드는 철 성분이 많은 붉은 토양이 혼합된 구조
- 자체 보유한 빈야드에서 수확한 포도로 모든 와인 생산
- 오래된 빈야드에서 재배되는 올드바인(일반 끼안티 클론과 다른 전통적 품종)
- 시멘트 탱크 11개월 숙성 후 3개월 오크 숙성, 1개월 병 숙성

TASTING NOTE

시음 노트

Sight 색깔 _____

Dry 1 2 3 4 5 Sweet

밝게 빛나는 루비레드 컬러

Light 1 2 3 4 5 Full

Nose 향 _____

화려하고 복잡한 카시스, 블랙베리 류의 검은 과실류와
홍차, 스파이스류의 아로마

Palate 맛 _____

강건한 타닌이 좋은 골격을 이루며 좋은 구조감과 여운이 느껴지는 와인

Serving Tip 와인 팁 _____

18 도에서 음용권장

토마토 또는 육류가 들어간 파스타, 닭고기 또는 돼지 고기류,
숙성된 치즈류와 잘 어울림

