

## WINERY

## 와이너리

Chianti Classico의 San Casciano Val di Pesa 마을에 위치한 La Sala 와이너리는 1981년 Laura Baroti에 의해 설립된 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, Chianti Classico 와인의 새로운 기준을 만들어 가고 있다.

## WINE INFO

## 와인 정보



Toscana, Italy  
이탈리아 토스카나



Alcohol 알코올 14.5 %

Contents 용량 750 ml

Variety 포도품종 Red

Awards 수상내역

Merlot 메를로 ..... 50%  
Cabernet Sauvignon  
까베르네 쇼비농 ..... 50%

-Decanter World Wine Awards 93p  
-James Suckling 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.
- 빈야드에서 수확한 포도 중, 엄격한 선별을 거쳐 생산하는 프리미엄 와인.
- 결이 곱고 약하게 토스팅 한 프렌치 오크 배럴에서 24개월 숙성.
- 병입 후 12개월 병 숙성을 거친 후에 출시.

## TASTING NOTE

## 시음 노트

Sight 색깔

보랏빛이 감도는 짙은  
루비레드 컬러

Dry 1 2 3 4 5 Sweet

Light 1 2 3 4 5 Full

Nose 향

오븐에 구운 과실류의 매우 농밀한 아로마와 블랙베리, 넛멕, 다크 초콜릿 등의 허브, 스파이스류의 뉘앙스가 복합적으로 어우러져 오랫동안 이어짐.

Palate 맛

잘 정돈된 타닌과 실키한 텍스처가 입 안에서 압도적이고 농밀하고 복합적인 검은 과실류의 짙은 아로마가 끊임없이 이어지며 깊고 우아한 여운이 오랫동안 이어지는 와인.

Serving Tip 와인 팁

18 도에서 음용권장

플로렌스 스타일의 티본 스테이크, 가금류(멧돼지 또는 사슴)요리와 잘 어울림.

