

Winery

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.

와이너리

Wine Info

와인 정보



Chianti Classico, Italy
이탈리아 끼안티 클라시코



Alcohol 알코올 14.5 %

Contents 용량 750 ml

Variety 포도품종 Red

Awards 수상내역

Sangiovese 산지오베제 90% – James Suckling Points 91P
Cabernet Sauvignon
까베르네 쇼비농 10%

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 발은 Tenuta Tignanello 와이너리의 인근에 위치하며 비슷한 때루아를 가짐.
- 빈야드에서 수확한 포도 중, 최고의 포도만 선별하여 생산하는 와인.
- 와인의 50%는 스테인레스 탱크, 50%는 프렌치 오크 배럴에서 18개월 숙성.
- 병입 후 12개월 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

블랙 베리, 블랙 커런트 등의 검은 과실류, 말린 과일 등의 짙고
농밀한 아로마와 허브류의 뉘앙스가 우아하게 이어짐.

Palate 맛

과실류의 짙고 농익은 아로마와 다양한 허브류의 뉘앙스가 복합적이고
우아하게 이어지며 벨벳처럼 짙고 부드러운 타닌과 짙은 여운이 인상적임.

Serving Tip 와인 팁

18 도에서 음용권장

플로렌스 스타일의 티본 스테이크, 오븐에 구운 양고기,
토마토 소스를 이용한 가금류 스튜

