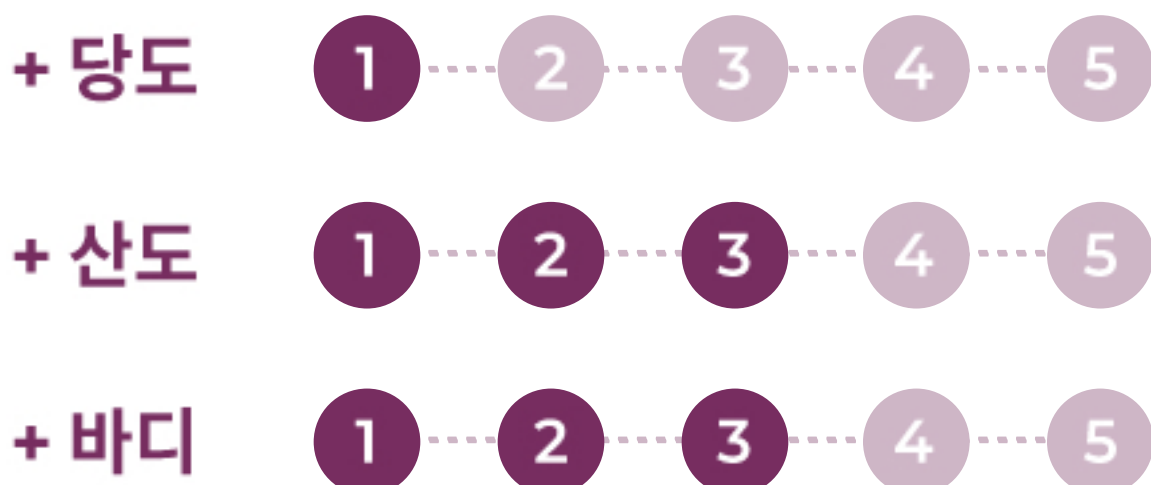




Nipozzano Chianti Rufina Riserva
Montesodi

니포짜노 키안티 루피나 몬테소디

15개월 간 프랑스, 오스트리아 산
오크배럴에 숙성한 와인



Point

- 르네상스 시대 미켈란젤로가 즐겨 마셨던 700년 역사의 끼안티 마에스트로
- 700년 전부터 유명 아티스트와 셀럽들의 최애 와인
- 니포짜노는 "우물이 없다"는 뜻으로 이 지역에 물이 부족해 농축된 포도를 재배하기에 이상적인 환경을 뜻함

Type	레드 와인
Country / Winery	이태리 > 토스카나 / 프레스코발디
Grape Variety	산지오베제 100%
Capacity	750ml
Food Matching	오리고기, 소고기 스투, 육전

Information

밝은 루비 컬러를 띠고 있으며 레드 베리, 블랙 베리, 자두의 잘 익은 풍성한 과실향과 꽃 향기가 어우러져 파워풀한 노트를 보여준다. 균형잡힌 우아하고 실키한 탄닌과 긴 피니쉬가 빼어난 와인이다. 병입 전 15개월 간 프랑스와 오스트리아 산 오크 배럴에서 숙성을 거쳐 완성한다.

Awards

- 2019 : James Suckling 95점
- 2018 : James Suckling 94점
- 2017 : Decanter 94점
- 2010 : Robert Parker 92

Tip | 니포짜노 에스테이트는 키안티 지역에서도 유서 깊은 곳으로 특히 루피나는 작지만 매우 뛰어난 와인을 생산하는 아펠레이션이다. 루피나 심장부에는 11세기에 지어진 성이 위치해 있으며 이 곳에는 1864년 빈티지 와인을 보관하고 있는 프레스코발디 가문 셀러가 있다.