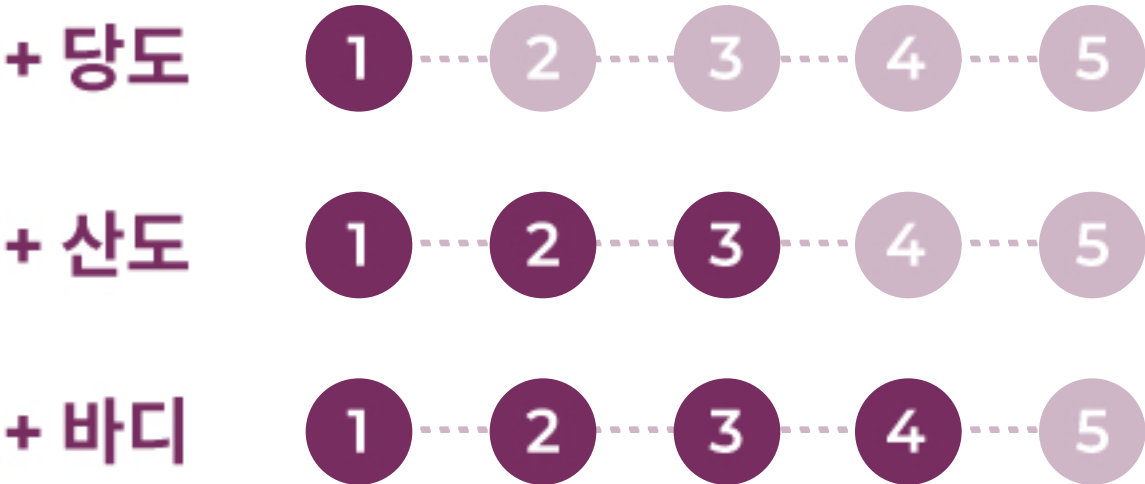




Piccini Chianti Classico DOCG

피치니 키안티 클라시코

이태리 키안티 등급 마켓쉐어 1위,
피치니 키안티



Point

- 9개월 간 오크배럴에서 숙성, 풍부한 과일 향과 함께 부드러운 탄닌이 특징인 와인
- 일반 키안티 제품보다 한단계 더 높은 등급의 와인
- 피치니 시그니처 컬러 주황색을 상징하는 대표 라인업

Type	레드 와인
Country / Winery	이태리 > 토스카나 / 피치니
Grape Variety	산지오베제 85%, 메를로 15%
Capacity	750ml
Food Matching	토마토소스 파스타, 피자, 치킨, 육류요리

Information

9개월 간 오크배럴에서 숙성해, 풍부한 과일 향과 함께 우아한 오크의 아로마, 부드러운 탄닌이 좋은 균형을 이루는 와인이다.

Awards

Selection Mondial des Vins Canada 2011 금메달 수상

Tip

피렌체와 시에나 사이, 키안티 클라시코 지역은 고지대라 한때 군사전략적 요충지였다. 지금의 이태리가 건립되기 전 이곳에서 피렌체와 시에나가 치열한 전투를 벌이다 결국 닭을 한 마리씩 준비하여 먼저 아침에 우는 쪽이 승리하기로 했다. 피렌체에서는 닭을 굽고, 시에나는 배불리 먹었다. 결국, 배가 고픈 닭이 먼저 울었고 피렌체가 승리했다. 이때부터 수탉은 키안티 클라시코의 상징이 되었고 이곳의 와인은 모두 병목에 검은 수탉 문양이 그려져 있다.