



마르키시오 바롤로

마르키시오 바롤로 DOCG

Marchisio Barolo DOCG

- | | | | |
|--------|-----------------------|-------|-----------|
| • 와이너리 | 마르키시오(Marchisio) | • 타입 | 레드 |
| • 국가 | 이태리 | • 알코올 | 14.5% |
| • 지역 | 바롤로, 랑게(Langhe), 피에몬테 | • 용량 | 750ml |
| • 포도품종 | Nebbiolo(네비올로) 100% | • 숙성 | 3년 오크통 숙성 |



Tasting Notes

- 석류빛이 가미된 투명한 루비칼라를 띠며 와인의 향과 맛은 서서히 열림(디켄팅 추천).
- 네비올로 특유의 마른 장미, 제비꽃, 향신료, 시가향등이 복합적으로 어우러지며
- 입 안을 가득 채우는 다양하고 복합적인 맛과 부드러운 질감의 탄닌이 조화를 이루며 긴 여운을 선사 함.
- 네비올로 품종의 전형적인 맛을 보여 주는 풀바디 와인 임.

수상내역



특징

- 2017 & 2018 Douja d'Or를 수상한 마르키시오는 현재 4대째 와인을 생산하고 있음.
- 토양은 네비올로 재배에 최상인 Calcareous Marly(이회토)이며 포도 수확은 Hand Harvest 임.
- 제경작업 후 26°C~28°C에서 10일정도 발효 후 2달간 디켄팅 후 바릭에서 6개월~8개월 동안 젖산발효를 거침.
- 이후 보다 큰 배럴에서 3년 정도 숙성을 마친 후 병입 됨.