

Batasiolo, Langhe Chardonnay Morino

바타시올로, 랑게 샤르도네 모리노



생산자 바타시올로(BATASIOLO)
품종 샤르도네(Chardonnay)100%
등급 DOC
생산지 피에몬테(Piemonte), 이탈리아

BODY ●●●●●
SWEET ●●●●●

수상 James Suckling – 91점(Vint.2018/2016/2015)
James Suckling – 90점(Vint.2017)
DUEMILAVINI Award - 3 Grapes (Vint.2011)

▶ <랑게 샤르도네 모리노>는 바롤로 라 모라(La Morra)에 위치한 모리노(Morino) 빈야드(Single Vineyard)에서 잘 익은 샤르도네만을 선별해 손수확 후 생산한다. 최고급 프렌치 배럴(알리에 산 오크 : Allier)에서 8개월 동안 숙성이 진행되며, 이 기간동안 주기적으로 바또나쥬(bâtonnage)를 하여 깊은 풍미를 더해준다. 섬세하고 긴 여운의 산도와 깊은 풍미를 보이는 부르고뉴 샤르도네 스타일로 최소 5년 이상의 숙성력을 지니고 있다.

- Color 선명하고 강렬한 빛깔을 띠는 옐로우 컬러
- Aroma 열대과일, 감귤류, 자몽, 꿀과 바닐라 등의 아로마
- Palate 신선한 산도와 함께 라운드한 미감을 보여준다.
- Pairing 구조감이 좋은 스타일이기 때문에 이태리 전통 요리는 물론, 생선과 육류 등 다양한 음식들과 좋은 매칭
- Serving Temp. 8-10°C