

Querciabella

Querciabella, Palafreno Toscana (6,000ml)

팔라프레노 토스카나

Winery Description and History

1974년, Giuseppe Castiglioni는 2.5에이커의 포도밭과 몇 개의 오래된 건물들을 구입하여 Querciabella를 설립하였다. 그후 부지를 더 매입하여 포도밭으로 경작하고 새로운 셀라를 지었다. 그는 항상 선두에서 완벽을 추구하였으며 와이너리가 계속해서 개발되는 동안 Querciabella와인은 비평가의 갈채 속에서 품질의 향상을 이루어 왔다. Querciabella는 자연과 조화를 이루는 유기적인 재배 방법을 추구하며 수확시기 뿐만 아니라 1년 내내 포도원에서 가장 엄격한 선택을 해왔다. 과일의 풍부함이 소량의 산출과 자연으로부터 기인한다고 믿고있는 까닭에 Querciabella는 역삼투압 농축기나 그 외의 비자연적인 방법들을 항상 거부해 왔다. 오늘날 Querciabella는 Chianti Classico의 본보기 모델이다. 팔라프레노의 이름은 중세시대 기사들의 말을 지칭하는데서 유래한다. 2000년에 첫 생산된 팔라프레노는 끼안띠 Greve 지역 최고의 포도만을 골라 만든 100% 메를롯이다. 8kg crate에 조심스레 수작업으로 수확 되어 프렌치 오크에 20개월 동안 숙성된다



Toscana IGT / Italy



Merlot 100%



2000



14% / 6L



최소의 점토질을 포함한 암석토



20 months in 30% new French oak barriques



깊고 선명한 레드 컬러



토스티한 오크 향과 잘 익은 베리의 향이 느껴진다.



파워풀한 풀바디, 부드러운 탄닌에 길고 깊은 피니시를 선사한다. 다크 체리, 가죽과 토양의 향 또한 느껴진다



육류 요리, 숯불 요리 및 불고기 등과 같은 한식과도 잘 어울린다.



WS : 97 Points (2010 Vin), 90 Points (2004 Vin)

WA : 95 Points (2007 Vin)

Gambero Rosso : 3 Glasses (2010 Vin)