

WINERY

Salento의 오른쪽, Puglia의 중심부에 위치한 Varvaglione Vigne & Vini는 최고의 기후조건을 가지며 전통적인 양조기법과 첨단설비의 사용으로 이 지역 최고의 와인을 생산하고 있다.

Varvaglione Vigne & Vini는 독특한 개성이 담긴 페루아와 지역의 문화를 병속에 담아내는 야심찬 프로젝트를 추구한다. 그들은 상식을 벗어나, 약 천년의 오랜 역사를 현대적으로 재해석한 포도품종으로 와인을 생산한다. 그들의 노력은 저명한 와인평가지 및 어워드에서 확인 할 수 있다.

와이너리

WINE INFO

와인 정보



Puglia, Italy
이태리, 풀리아



Alcohol 알코올 15 %

Contents 용량 750 ml

Variety 포도품종 Red

Awards 수상내역

Negroamaro 네그로아마로...60%
Primitivo 프리미티보.....30%
Malvasia Nera 말바시아 네라..10%

— Luca Maroni Points 98P
— Berlin Wein Trophy Gold
— Vivino 4.3

Winemaking 와인메이킹

- 포도는 약 20일 동안 포도나무에 건포도 상태로 말려서 양조
- 특별한 아로마를 추출하기 위해 줄기 제거한 포도를 12~14도의 온도에 침용
- 24~26도의 온도 조절이 가능한 탱크에서 20~25일 동안 발효 후 와인은 오크배럴에서 6개월 동안 숙성

TASTING NOTE

시음 노트

Sight 색깔

Dry 1 2 3 4 5 Sweet

보랏빛이 감도는 짙은 루비레드

Light 1 2 3 4 5 Full

Nose 향

잘 익은 붉은 과일 향과 블랙 체리 잼, 바닐라와 초콜릿 아로마가 이어짐

Palate 맛

잘 익은 검은 과실류의 농밀한 아로마와 과실 잼의 짙은 여운이 느껴지며 풀 바디하고 실키한 타닌과 긴 여운이 오래 이어지는 와인

Serving Tip 와인 팁

16~18도에서 음용
모든 종류의 육류요리와 파스타, 숙성된 치즈

