

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 14 %

Contents 용량 750 ml

Variety 포도품종 Red

Awards 수상내역

Primitivo 프리미티보.....30%
Nero di Troia 네로 디 트로이아....30%
Syrah 쉬라.....20%
Cabernet Sauvignon
까베르네 소비뇽.....20%

— Luca Maroni Points 98P
— James Suckling Points 90P
— Vivino Points 4.3P

Winemaking 와인메이킹

- 풀리아를 대표하는 토착품종(프리미티보 & 네로 디 트로이아)과 국제품종(까베르네 소비뇽 & 쉬라) 블렌딩으로, 풀리아 와인의 가능성을 보여주는 와인
- 특별한 아로마를 추출하기 위해 줄기 제거한 포도를 12~14도의 온도에 침용
- 26~28도의 온도 조절이 가능한 탱크에서 발효가 끝난 와인은 프렌치 오크배럴에서 3개월 동안 숙성

TASTING NOTE

시음 노트

Sight 색깔

Dry 1 2 3 4 5 Sweet

짙은 보랏빛이 감도는 가넷 레드

Light 1 2 3 4 5 Full

Nose 향

농밀하게 익은 붉은 과실류, 블랙 커런트, 블랙 체리, 그린 페퍼의 뉘앙스가 은은하게 이어짐

Palate 맛

검은 과실류의 짙은 아로마가 깊고 부드럽게 이어지며, 실키하면서도 잘 정돈된 짙은 타닌과 풀 바디한 무게감과 조화롭게 이어져 길고 우아한 여운이 이어지는 와인

Serving Tip 와인 팁

16~18도에서 음용
가금류 또는 비프 스테이크, 토마토 소스를 곁들인 피자 또는 파스타

