

파팔레 리네아 오로 프리미티보 디 만두리아 Papale Linea Oro Primitivo di Manduria 2017

Winery

와이너리

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 떼루아와 지역의 문화를 병속에 담아내는 야심찬 프로젝트를 추구한다. 그들은 상식을 벗어나, 약 천년의 오랜 역사를 현대적으로 재해석한 포도품종으로 와인을 생산한다. 그들의 노력은저명한 와인평가지 및 어워드에서 확인 할 수 있다.





Winemaking 와인메이킹

- Primitivo di Manduria의 가장 중요한 지역에 위치한 빈야드의 포도를 선별하여 수확
- 'Linea Oro' 는 '골드 라인' 이라는 뜻
- Papale 와인을 생산하는 와이너리의 가장 오래된 빈야드 중 제일 좋은 구역의 포도만 선별하여 포도알이 상처나지 않게 소량으로 이동하여 양조
- 오크배럴에서 10개월 이상 숙성

Note

Sight 색감

1 2 3 4 5 2 3 4 5

보랏빛이 감도는 짙은 루비레드

Nose 향

과일 잼과 블랙 커런트, 블랙 체리 그리고 가죽, 카카오, 감초, 담배 잎 등의 복합적인 아로마

Palate 맛

잘 익은 과일로 만든 잼, 블랙베리, 블랙커러트, 블랙 체리류의 검은 과실류의 향이 지배적이며 지역의 떼루아가 반영하는 독특한 특징이 그대로 느껴지며 탄탄한 구조감과 타닌. 적당한 산도의 밸런스가 아주 좋은 와인

Serving Tip 와인 팁

16~18도에서 음용 그래비 소스를 곁들인 안심 스테이크, 로스트 비프, 양고기 스튜 등과 잘 어울리며, 경성치즈와 좋은 매칭을 보임