

Winery

와이너리

Pietro Forno 1940는 피에몬테의 유서 깊은 가족 와이너리 Tenuta Il Falchetto의 역사와 전통을 담은 프리미엄 브랜드. Forno 가문은 1600년대부터 Canelli 지역에서 포도를 재배해 왔으며, 1940년 Pietro Forno가 처음으로 와인을 병입 및 판매한 것을 기념하여 탄생한 브랜드.

1600년대부터 4대째 내려오는 가족의 전통대로 와이너리를 운영하며 전통적인 양조 방식과 현대적인 기술을 조화롭게 접목하고 있다. 와이너리는 2023년 부터 독립적으로 지정 된 Canelli DOCG 에서 섬세한 아로마와 뛰어난 균형감을 가장 잘 표현하는 프리미엄 Moscato 생산자로 인정받고 있다.

Wine Info

와인 정보



Canelli, Italy
이탈리아 카넬리



Alcohol 알코올 5.5 %

Contents 용량 750 ml

Variety 포도품종 Sparkling

Awards 수상내역



Moscato 모스카토 100%

Winemaking 와인메이킹



- 모스카토의 프리미엄 산지 카넬리(Canelli) 에서 수확한 포도로 양조
- 스테인레스 탱크에서 저온발효 방식으로 모스카토의 섬세하고 향긋한 포도의 방향성을 최대한 살림

Tasting

Note

시음 노트

Sight 색감

옅은 노란색

Dry 1 2 3 4 5 Sweet

Light 1 2 3 4 5 Full

Nose 향

잘 익은 사과, 황도, 과일 잼의 풍미가 강하며 사향, 벌꿀의 뉘앙스가 느껴진다

Palate 맛

입 안에서 향긋한 열대 과일과 벌꿀의 방향성이 짙게 느껴지며 산뜻한 산도가 자칫 과하기 쉬운 단맛과 잘 어울려 좋은 밸런스를 이룬다

Serving Tip 와인 팁

6-8 도 사이 차게 칠링

치즈케익, 아몬드, 쿠키 등의 디저트

