



‘이탈리아 No.1 스파클링 와인, 최초의 스파클링 생산자’

간치아 모스카토 다스티 DOCG

Gancia Moscato d'Asti DOCG

지역	이탈리아 > 피에몬테 > 아스티		
포도품종	모스카토 100%		
알코올	5.5%	용량	750ml
등급	DOCG	시음 적정 온도	6-8℃
테이스팅 노트	연한 금빛 누앙스의 옐로우 컬러를 지니며 향긋한 플로랄 계열의 향과 달콤한 허니향, 매혹적인 머스크향이 조화로우며 입 안 가득 풍성하고 달콤한 미감이 버블과 함께 어우러진다.		



제품설명



모스카토 다스티는 가볍고 달콤하며 풍성한 아로마가 돋보이는 이태리의 약발포성 디저트 와인이다. 이름이 비슷해서 종종 아스티와 같은 와인으로 인식되는 경우가 있는데, 기포가 강한 아스티의 약 1/4 정도의 기압을 지닌 약발포성의 모스카토 다스티는 아로마나 파워, 알코올 도수 등에서 아스티보다 강하지 않은 부드러움이 특징이다. 피에몬테의 랑게와 몽페라토 지역에서 자란 모스카토 비앙코 (뮤스카 불랑) 품종을 사용해서 만든 와인으로, 1932년에 공식적으로 분류된 52개의 소지역에서 생산된다.

*와인 빈티지에 따라 알코올 도수는 소폭 변경될 수 있습니다.

수상내역



2020빈티지 코리아 와인 챌린지 Korea Wine Challenge Silver Korea Wine Challenge 2020

와이너리



1850년 설립 이후, 이탈리아 스파클링 와인산업의 초석을 닦아 온 와이너리로서 전통이 빛나는 뛰어난 퀄리티의 와인을 생산하고 있다. 간치아의 지하 셀러는 유네스코 세계문화유산에 지정될 정도로 깊은 역사와 문화를 자랑하고 있어, 명실상부한 스파클링 와인과 아페라티프 와인의 세계적인 거장이다. 또한, 1870년 이탈리아의 왕 비토리오 엠마누엘 2세가 간치아를 공식 와인 공급처로 지정한 것을 필두로 교황 피오 11세, 스웨덴 국왕 구스타프 6세 등 유럽의 로열패밀리들이 마신 와인으로도 잘 알려져 있다. 2005년에는 모엣상동을 소유한 LVMH의 장녀 델핀 아르노와 간치아의 알렌산드로 간치아가 결혼하면서 프랑스와 이태리의 No.1 스파클링 와인 제국의 결합으로 주목 받았다. 오늘날 간치아는 이탈리아 스파클링 와인 내수 시장에서 No.1 시장 점유율을 차지하고 있을 뿐만 아니라 포르투갈, 일본, 핀란드, 아이슬란드 등 세계 곳곳에서 No.1 아스티 와인으로 통한다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.