'이탈리아 No.1 스파클링 와인, 최초의 스파클링 생산자'

간치아 아스티 DOCG

Gancia Asti DOCG

지역	이탈리아 〉 피에몬테 〉 아스띠		
포도품종	모스카토 100%		
알코올	7.5%	용량	750ml
등급	DOCG	시음 적정 온도	6-10℃
테이스팅 노트	볏짚 컬러와 연한 골드 옐로우컬러에 향긋한 플로랄 계열의 향들과 오렌지, 달콤한 허니향이 섬세하게 펼쳐지며 섬세하고 달콤한 아로마가 상쾌하고 기분좋은 미감으로 마무리된다.		

당도 (DRY – SWEET): 1 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): 1 2 3 4 5

제품설명

연한 골드 컬러를 지닌 간치아 아스티는 이탈리아 피에몬테 지역에서 샴페인 생산방식으로 생산된 최초의 스파클링 와인으로 간치아의 전통과 뛰어난 퀄리티를 느낄 수 있는 와인이다. 이탈리아 스파클링의 아버지로 불리는 까를로 간치아(Carlo Gancia)에 의해 탄생했다. 그는 샴페인 양조방식을 도입하여 스푸만테를 만들기 시작했으며 피에몬테의 토양과 지역, 품종을 오랜 기간 연구와 시도 끝에 최초의 샴페인 생산방식으로 스푸만테 와인을 만드는데 성공했다. 이탈리아 와인 최고 등급인 DOCG 등급을 받았으며 170년의 역사와 기술이 담겨있다.

*와인 빈티지에 따라 알코올 도수는 소폭 변경될 수 있습니다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.