'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 1 2 3 4 5 SWEET

바디 LIGHT 1 2 3 4 5 FULL

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.

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 비또리오 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 모엣샹동을 쇼유한 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, 아이슬랜드 등 세계 곳곳에서 No.1 아스띠 와인으로 통한다.

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