



‘베네치아 레드 와인의 정수’

아렐레 로쏘

Arele Rosso

지역	이탈리아 > 베네토		
포도품종	꼬르비나 론디넬라 오셀레타 메를로		
알코올	13%	용량	750ml
등급	IGT	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	블랙 라즈베리, 블랙 체리, 자두 컴포트 등 검은 계열의 진한 과실미와 함께 크리미한 텍스처가 입안을 감싼다. 말린 허브, 향신료 향이 복합미를 더하며 길고 정제된 피니쉬까지 아마로네와 유사한 퀄리티를 보여주고 있다.		



제품설명



아렐레는 포도를 말리는 데에 사용되는 나무 선반을 일컫는 지역 방언으로 레이블에서도 확인이 가능하다. 발폴리첼라 클라시코 지역 내에서도 해발고도 290-330m 의 언덕에 위치한 포도밭에서 재배된 포도로 만들어진다. 포도의 약 30%는 60일간의 아파시멘토 공법 (아마로네 생산 방식)을 통해 양조되며 1년의 오크 숙성을 거친다.

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