



토마시 그라티씨오 아파시오나토

Tommasi Graticcio Appassionato

지역 이태리 〉 베네토

포도품종 꼬르비나

론디넬라 메를로

알코올 13.5% 용량 750ml

시음 적정 온도 16-18℃

당도

테이스팅 노트 신선하면서도 잘 익은 체리류의 과실향이 풍성하게 나타난다. 미디엄 바디로

진하고 부드러운 질감의 과일 풍미가 조화롭게 어우러지며 스파이시한 풍미가

인상적인 와인이다.

DRY SWEET LIGHT FULL 1 - 2 - 3 - 4 - 5 바다 1 2 - 3 - 4 - 5

제품설명

그라티씨오는 포도를 놓고 건조하는 전통적인 대나무 선반을 일컫는 현지 용어이다.



엄선된 포도를 1개월 간 부분적으로 건조시킨 후, 슬로바니안 오크 캐스크에서 6개월 간 숙성을 거친다.

메를로를 제외하고 양조되는 포도 또한 아마로네와 동일하지만, 포도를 말리는 과정이 그보다 조금 더 짧고 부분적으로 진행된다. 아마로네 스타일의 데일리급 가성비 와인을 만들고자 생산된 아파시오나토 레인지는 레이블 또한 토마시의 아마로네와 거의 동일하게 제작되었다. 합리적인 가격에 아마로네의 특성을 보여주는 와인이지만, 부드러운 탄닌감과 적당한 알코올 도수 덕분에 어떤 음식과도 좋은 매칭을 이룬다.

[※] 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

[※] 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.