



‘베네토 전통과 모던의 만남, “수퍼 베네치아” 와인’

토마시 아렐레 로쏘

Tommasi 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.		
페어링 TIP	육류/ 익힌 채소/ 치즈/ 훈제,염장 음식/ 밀가루 음식		



제품설명



아렐레는 포도를 말리는 데에 사용되는 대나무 선반을 일컫는 발폴리첼라 지역의 방언으로 레이블에서도 확인이 가능하다. 발폴리첼라 클라시코 지역 내에서도 해발고도 290~330m의 언덕에 위치한 포도밭에서 재배된 포도로 만들어지지만, 국제 품종인 메를로를 20~25% 가량 블렌딩하여 '베네치아 로쏘'로써 시장에 선보이게 되었다. 약 20~30일간의 아파시멘토 공법 (아마로네 생산 방식)을 통해 양조되며 1년의 오크 숙성을 거친다.

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