



‘오직 와인앤모어에서만 만날 수 있는 바롤로 팔라스’

바롤로 팔라스 DOCG

Barolo Palas DOCG

지역	이탈리아 > 피에몬테 > 바롤로		
포도품종	네비올로 100%		
알코올	14%	용량	750ml
등급	DOCG	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	밝은 가넷 컬러를 지녔으며, 매우 복합적인 발사믹 풍미가 매력적인 와인이다. 검은 과실 풍미와 함께 감초, 토바코 등의 복합적인 풍미가 조화롭게 섞여 있으며, 부드러운 탄닌감과 탄탄한 바디감, 정교한 구조감을 느낄 수 있다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 익힌 채소/ 치즈/ 훈제, 염장 음식		



제품설명



팔라스 바롤로는 오직 와인앤모어에서만 만날 수 있는 와인앤모어 전용 와인으로 이태리 북부 피에몬테 지역 내 라 모라(La Morra), 베르두노(Verduno), 토르토니안(Tortonian) 등의 산지에서 수확한 피에몬테로 만들어 진다. 스틸 탱크에서 약 13~14일 간 침용(포도 원액과 껍질 간의 접촉, 컬러와 탄닌을 추출하는 작업) 작업을 거친 후, 27~32℃로 조절된 탱크에서 유산발효를 거친 후, 최소 3년 간 큰 오크 베렐에서 추가 숙성 후 병입된다.

수상내역



2018빈티지 제임스 서클링 James Suckling 91점
2016빈티지 제임스 서클링 James Suckling 94점

와이너리



1950년대부터 포도밭을 일구고 와인을 양조해 온 미켈레 끼아를로는 가야, 안티노리와 같은 그란디 마르끼의 주요 일원이다. 처음으로 이탈리아 와인을 해외로 수출하기 시작했던 1세대 수출 와이너리로서, 현재까지도 피에몬테 No.1 수출 브랜드로 굳건히 자리를 지키고 있다. 바롤로, 바르바레스코, 바르베라 다스띠를 통틀어 유일하게 이들의 탑 싱글 빈야드를 모두 보유하고 있는 부띠꼬 와이너리이기도 하지만, 다양한 가격대의 제품과 가격 대비 최고의 품질로 와인 애호가들의 니즈와 입맛을 단숨에 사로잡았다. 프리미엄 퀄리티의 피에몬테 와인을 생산하겠다는 일념 하에 이탈리아 DOC 법이 생기기도 이전에 자체적으로 현재 법규 수준 이상의 엄격한 품질 관리를 시행해왔으며, 이탈리아에서 최초로 현대적인 양조 기술을 도입한 생산자들 중 하나이기도 하다.

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