'전 세계 NO.1 스파클링 생산자 프레시넷의 새로운 도전'

프레시넷 이탈리안 로제 스파클링

Freixenet Italian Rose Sparkling

지역	이탈리아 〉 베네토		
포도품종	글레라 피노누아		
알코올	11%	용량	750ml
시음 적정 온도	6-10℃		
테이스팅 노트	피노 누아와 블렌딩 되어, 약간의 붉은 과실향과 사과, 꽃향기가 잘 어울린다. 입 안에서는 달콤하게 익은 붉은 과실향과 풍성한 버블이 훌륭한 조화를 이룬다. 단독으로 마셔도 훌륭하며 푸드 페어링에도 일품인 스파클링 와인이다.		
페어링 TIP	치즈/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)/ 디저트/ 과일		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1** **2** 3 4 5

제품설명

전 세계 No.1 까바 생산자 프레시넷의 야심찬 프로젝트 프로세코 까바 생산자로서 인정받던 프레시넷이 실력을 발휘하여 이탈리아 프로세코에 도전하였고, 그 결과물 또한 놀랍다. 프로세코의 장점인 프레쉬함을 담아냈으나 우아하고 긴 피니쉬로 차별성을 냈다. 유리(Glass)를 연상시키는 보틀이 특징이다. 프레쉬함과 섬세한 아로마를 보존하기 위해 저온 발효를 진행하며 2차 스테인리스 탱크 발효에서 자연 당분이 프룻티한 과실 풍미를 가진 매력적인 스파클링 와인으로 거듭나며 완성도 높게 마무리된다.

와이너리

전세계 No.1 스파클링 브랜드이자 까바 수출량 1위를 기록하고 있는 프레시넷은 스페인 까바의 선구자로서, 스페인 최초로 기압을 통한 포도압착 방식을 도입하였으며 보다 고품질의 까바를 생산하기 위해 최초로 냉장 저장고 시설을 구축한 와이너리이다. 1935년 런던과 미국에 해외지사를 설립하고 '까바'의 세계화를 진두 지휘한 프레시넷은 스페인 까바 수출량의 56%의 시장 점유율(140개 이상의 국가에 수출)을 가지고 있으며 전 세계에서 매 초당 3.3병이상 판매되고 있는 명실상부 전세계 NO.1 스파클링 와인 브랜드이다.

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