



‘쁠리아 와인그룹 카사 지렐리에서 한국시장을 위해 만든 프로젝트 와인’

두카 타로 프리미티보 디 만두리아 DOP

Duca Taro Primitivo di Manduria DOP

지역	이탈리아 >쁠리아		
포도품종	프리미티보 100%		
알코올	14.5%	용량	750ml
등급	DOP	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	구운 바닐라의 힌트와 함께 아주 잘 익은 붉은 과실의 향을 느낄 수 있다. 부케에서 복합미를 부여하는 향신료 노트를 느낄 수 있으며, 완벽한 탄닌 구조감이 균형감을 잘 이루고 있다		
페어링 TIP	전반적인 육류 / 채소 / 부드러운 치즈 / 훈제 요리 / 피자/ 파스타		



제품설명



전통방식을 고수한 양조법을 사용하였으며, Submerged Cap을 이용하여 세심하게 탄닌을 추출한다. 이후 9개월간 오크배럴에서 숙성하며 부드러움을 극대화하기 위해 젖산발효를 실시한 후 병입한다.

수상내역



2020빈티지 아시아 와인 트로피 Asia Wine Trophy Gold

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