'뿔리아 와인그룹 카사 지렐리에서 한국시장을 위해 만든 프로젝트 와인'

두카 타로 프리미티보 IGT

Duca Taro Primitivo IGT

지역	이탈리아 〉 뿔리아		
포도품종	프리미티보 100%		
알코올	13%	용량	750ml
등급	IGT	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	짙은 루비 레드 컬러를 띈다. 아주 향기로운 부케가 처음부터 끝까지 이어지며 길고 긴 미감이 지속적이고 벨벳과 같은 섬세한 피니쉬를 보여준다.		
페어링 TIP	전반적인 육류, 부드러운 치즈, 피자, 파스타, 익힌 채소		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1** **2** **3** **4** 5

제품설명

전통적인 레드와인 양조방법과 같이 25-27도의 정온유지된 상태에서 포도 발효를 진행하고 침용과정을 거친다.

수상내역

2020빈티지 아시아 와인 트로피 Asia Wine Trophy Gold

와이너리

카사 지렐리는 1966년에 설립되어 이태리 전통 와인을 세계에 알리는데 앞장서는 대형 와인 그룹으로, 이탈리아 최고의 빈야드를 찾아 우수한 품질의 이태리 와인을 세계의 알린다는 철학 아래 다양하게 생산하고 있다. 토착 품종을 메인으로 가장 이탈리아다운 와인을 생산하는 데 힘쓰고 있으며 현재는 약 35개국 이상의 나라에 와인을 수출하고 있다.

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