



‘아마로네 스타일의 데일리 레드와인’

토마시 팔랑카 아를레치노

Tommasi Palanca Arlecchino

지역	이탈리아 > 베네토		
포도품종	꼬르비나 60% 론디넬라 30% 몰리나라 10%		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	신선하면서도 잘 익은 블랙 계열의 과실향이 굉장히 풍성하다. 아마로네 생산 방식의 아파시멘토 공법으로 인해 미디엄 바디임에도 불구하고 굉장히 진하고 부드러운 질감의 과일 풍미와 조화롭게 어우러지는 스파이시한 풍미가 인상적인 와인이다.		
페어링 TIP	육류/ 익힌 채소/ 치즈/ 훈제,염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



팔랑카는 토마시의 설립자 지아코모 토마시(Giacomo Tommasi)의 별명으로, 이탈리아 베네치아에서 유명한 가면 카니발 마스크인 할리퀸에서 영감을 받아 혁신적이고 모던한 스타일의 레이블로 만든 와인이다. '아를레치노'는 이탈리아의 즉흥 희극 코메디아 델라르테에 나오는 광대를 의미한다.

양조되는 포도 또한 아마로네와 동일하지만, 포도를 말리는 과정이 그보다 조금 더 짧은, 20~30여일 동안 진행된다. 아마로네 스타일의 데일리급 가성비 와인을 만들고자 생산된 아파시오나토 레인지는 레이블 또한 토마시의 아마로네와 거의 동일하게 제작되었다. 합리적인 가격에 아마로네의 특성을 보여주는 와인이지만, 부드러운 탄닌감과 적당한 알코올 도수 덕분에 어떤 음식과도 좋은 매칭을 이룬다.

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