



‘아마로네 아파시멘토 공법의 화이트 와인’

토마시 팔랑카 콜로비나

Tommasi Palanca Colombina

지역	이탈리아 > 베네토		
포도품종	가르가네가 트레비아노 코르테제		
알코올	12.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	10~13℃		
테이스팅 노트	황금빛을 띠고 있는 아도라토는 깔끔하고 스파이시한 아로마를 시작으로 깔끔한 아몬드의 끝맛까지 굉장히 풍성한 느낌의 화이트 와인이다. 아마로네 생산 방식의 아파시멘토 공법으로 인해 맛있게 잘 익은 열대 과일, 꿀과 같은 아로마가 돋보인다.		
페어링 TIP	해산물/ 흰 살 생선/ 채소/ 치즈/ 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. '콜롬비나'는 이탈리아 희극 코메디아 델라르테에 등장하는 등장인물을 의미하며, 아마로네를 만드는 베네토의 전통 양조 방식인 아파시멘토 공법을 화이트 품종에 적용하여 만든 화이트 와인이다.

덕분에 이탈리아의 토착 품종인 가르가네가, 트레비아노, 코르테제와 같은 중성적인 품종들로 양조했음에도 불구하고, 아마로네 스타일의 아파시멘토 공법으로 인해 꿀, 트로피컬 과일과 같은 농밀한 과실미를 보여주며 견과류 느낌의 고소한 맛도 느껴진다.

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