



‘이탈리아 NO.1 스파클링, 간치아 블랑 드 블랑 샤르도네’

## 간치아 블랑 드 블랑 샤르도네

Gancia Blanc de Blanc Chardonnay

지역	이탈리아 > 피에몬테
포도품종	샤르도네
용량	750ml
시음 적정 온도	7~10℃
테이스팅 노트	신선한 사과가 연상되는 섬세하고 풍부한 아로마와 구조감은 식전주 뿐만 아니라 스낵류나 해산물 요리와도 잘 어울린다.
페어링 TIP	익힌 해산물/ 생 해산물/ 흰 살 생선/ 채소(샐러드)/ 익힌 채소/ 부드러운 치즈/ 단단한 치즈/ 디저트



### 제품설명



사과가 연상되는 섬세하고 은은한 과일 아로마를 가지고 있으며 섬세하고 지속력 있는 기포와 안정적인 산도감이 인상적이다. 샤르도네 단일 품종으로 양조되며 온도조절 탱크 발효를 통해 아로마를 극대화시키고 샤르마 방식과 수개월간의 정제과정을 거쳐 최종적으로 생산된다.

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