



‘몰도바 와인 대중화의 선구자 우네오리’

아스코니 우네오리 메를로

ASCONI UNEORI - MERLOT

지역	몰도바		
포도품종	메를로 100%		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	14~15℃		
테이스팅 노트	자두, 아로니아, 블랙커런트 향이 조화롭게 다가오며 흑후추와 오리엔탈 향신료향과 함께 어우러진다. 밝은 느낌을 주는 미감을 느낄 수 있으며, 재미한 뉘앙스가 피니쉬까지 기분 좋게 이어진다.		
페어링 TIP	붉은육류/익힌해산물/부드러운 치즈/밀가루음식(피자,파스타외)		



제품설명



Uneori(우네오리)는 루마니아어로 ‘때때로’, ‘이따금’이라는 뜻을 가지고 있어서 국제적으로 소개할 때는 Sometimes 라고 불린다. 아스코니 브랜드의 가장 기본이 되는 엔트리급 와인으로 국제품종 위주로 양조하여 소비자의 접근성을 더욱 높였다. 메를로 100%의 품종의 특징을 명확히 전달하기 위해 스테인리스 탱크에서 침용과정을 거쳐 출시했다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.