



‘몰도바 와인 대중화의 선구자 우네오리’

## 아스코니 우네오리 카베르네 소비뇽

ASCONI UNEORI - CABERNET SAUVIGNON

지역	몰도바		
포도품종	카베르네 소비뇽 100%		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	14-15°C		
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/붉은살생선/단단한치즈/훈제, 염장음식/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. 카베르네 소비뇽 100%의 품종의 특징을 명확히 전달하기 위해 스테인리스 탱크에서 침용과정을 거쳐 출시했다.

### 와이너리



아스코니 와이너리는 1995년에 설립되었으며 가족경영 회사입니다. 아스코니의 목표는 전통을 유지하면서 최고의 기술을 사용하여 가능한 최고의 와인을 만드는 것입니다.

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