



‘몰도바 와인 역사의 출발점인 아스코니의 시그니처 와인’

아스코니 퍼넘브라

ASCONI PENUMBRA

지역	몰도바		
포도품종	쉬라 페테아스카네아그라 메를로		
알코올	14%	용량	750ml
시음 적정 온도	14~15℃		
테이스팅 노트	잘익은 다크한 베리류의 향이 지배적이며 초콜렛과 향신료향미의 복합미가 느껴진다. 스파이시한 과일 캐릭터와 함께 오크숙성에서 오는 바닐라 힌트가 조화로우며, 토스티한 맛과 크림미한 맛을 동시에 느낄 수 있다.		
페어링 TIP	붉은육류/ 부드러운 치즈		



제품설명



페넘브라는 몰도바의 역사와 함께 걸어진 유서깊은 와이너리의 철학이 고스란히 담긴 시그니처 와인이다. 제품명인 Penumbra(페넘브라)는 루마니아어로 희미한 빛(어슴푸레한 빛)이라는 의미를 가지고 있다. 몰도바 토착품종과 국제품종을 블렌딩하여 만들어져 대중적이면서도 지역의 특징이 드러나는 밸런스가 명확하게 돋보이는 것이 특징이다.

수상내역



2018빈티지 Gold
2018빈티지 베를린 와인 트로피 Berlin Wine Trophy Gold
2018빈티지 아시아 와인 트로피 Asia Wine Trophy Gold

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