



‘아파시멘토 방식으로 만들어진 묵직한 아마로네 와인’

팔첼리 아마로네 델라 발폴리첼라

PARCERI AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G

지역	이탈리아 > 베네토 > 발폴리첼라		
포도품종	꼬르비나 꼬르비노네 론디넬라		
알코올	15%	용량	750ml
등급	DOCG	시음 적정 온도	18-20℃
테이스팅 노트	깊은 석류빛 레드를 띤 와인으로 체리 잼 등 과실의 재미함과 호두 등의 견과류 풍미가 느껴지는 드라이 풀바디 레드와인이다.		
페어링 TIP	붉은육류/흰육류/익힌채소/부드러운치즈/단단한치즈/훈제,염장음식		



제품설명



베네토의 아파시멘토 방식으로 제조되는 이 와인은 포도를 건조시켜 양조한 와인의 높은 당도가 발효되어 상대적으로 높은 알코올의 품질 높은 드라이 와인으로 탄생된다. 체리 잼, 시나몬, 호두, 잘 익은 검은 과일향이 매력적이며 진한 소스 파스타, 야생 고기와 잘 어울린다.

와이너리



2008년 설립된 Collis-Riondo는 이태리 베네토에 위치한 COLLIS VENETO WINE GROUP 소속의 대형 생산자로 비록 설립년은 오래되지 않았지만 관련 업계 전문가들과 대형 자본에 의해 설립되어 고속 성장하고 있는 베네토의 주목할만한 생산자이다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.