



‘1년에 단 한번 만날 수 있는 프리미엄 모스카토’

미켈레 끼아를로 모스카토 다스티 카넬리 P 니볼레

Michele Chiarlo Moscato d'Asti DOCG Canelli P Nivole

지역	이탈리아 > 피에몬테 아스티 > 카넬리		
포도품종	모스카토 비앙코 100%		
알코올	5%	용량	750ml
시음 적정 온도	6-8℃		
테이스팅 노트	플로럴하며 이국적인 과일의 아로마가 진하게 느껴지며, 복숭아와 살구의 향도 동시에 느껴진다. 기분이 좋아지는 매우 훌륭한 버블이 신선함을 배가하며 크림미한 느낌까지 느껴진다. 산도와 당도의 밸런스가 좋아 상쾌한 미감을 선사하는 차별화된 최고의 모스카토이다.		
페어링 TIP	채소(샐러드)/부드러운치즈/매운음식/디저트/과일		



제품설명



모스카토 위의 모스카토, 니볼레의 상위 레인지로 “P”는 Primo (이탈리아어로 최초의, 첫번째의) 에서 유래하였으며, No.1 프리미엄 모스카토의 첫 번째 프로젝트라는 의미를 담고 있다. 미켈레 끼아를로 와이너리의 기원이 모스카토인만큼, 모스카토에 대한 특별한 사랑과 애정을 담아 가장 퀄리티 좋은 과실과 최상급 원액만을 선별하여 만들어지며 1년에 단 한번 매월 10월에만 만날 수 있는 매우 희소성 높은 프리미엄 모스카토이다. 일반적인 모스카토와는 차별화되는 스텐실 바틀을 사용하여 고급스러움을 더 배가했다.

“카넬리”는 2021년 신규 등급 된 아스티 내 소지역으로써, 프리미엄 모스카토를 생산하고자 하는 생산자들이 지속적으로 주시하는 핫한 생산지 중 하나이다.

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