



‘이탈리아 NO.1 스파클링 생산자 간치아의 데일리 와인’

프로세 블랑

P.R.Ose Blanc

지역	이탈리아 > 피에몬테		
포도품종	트레비아노 외 화이트 품종 블렌딩		
알코올	11.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	6~8℃		
테이스팅 노트	사과, 꽃 등의 다채롭고 집중도있는 아로마를 갖고 있으며 연하고 밝은 노란색을 띄고 있다. 부드럽고 신선하며 좋은 구조감을 갖고 있으며 크리미하고 부드러운 지속력을 갖고 있다.		
페어링 TIP	익힌 해산물/흰 살 생선/채소(샐러드)/부드러운 치즈/밀가루 음식(피자, 파스타 외)/디저트		



제품설명



이탈리아 최초의 스파클링 생산자, ‘간치아’에서 선보이는 데일리 스파클링 와인으로 프로세코처럼 쉽게 마실 수 있도록 생산되었다. 샤르멧 생산 방식으로 생산되었으며 17~18℃의 조절된 온도의 탱크 안에서 첫번째 발효가 되었다. 그 후 15~18℃로 조절된 스테인리스 탱크 안에서 Martinotti 발효 방식으로 약 25일간 발효 및 정제 기간을 거쳐 탄생하였다.

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