'다양한 음식과 매칭하기 좋은 데일리 이탈리아 와인'

카날레토 몬테풀치아노 다부르쪼 DOC

CANALETTO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

지역	이탈리아 〉 아부르쪼		
포도품종	몬테풀치아노 100%		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	14-18℃		
테이스팅 노트	잘 익은 체리, 검은 과일, 제비 꽃 과 바닐라 향이 잘 어우러지며, 농축된 과실의 풍미와 부드러운 질감, 긴 여운을 남기는 우아한 와인이다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 흰 육류 / 익힌 해산물 / 붉은 살 생선 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 훈제·염장음식 / 밀가루음식(피자, 파스타 외)		

당도 (DRY – SWEET): 1 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): 1 2 3 4 5

제품설명

이탈리아 남부의 아부르쪼 지역은 지리적인 위치에도 불구하고 강우량이 풍부하고 추운 겨울 날씨를 지니고 있으며, 여름은 매우 덥지만 낮과 밤의 온도차가 커 포도가 잘 생장하는 조건을 갖추고 있고, 특히 과실이 숙성되는 마지막 단계에서 좋은 향신료 향과 풍부한 체리와 과일 풍미를 발전 시킬 수 있는 특징을 갖추고 있다. 포도원은 페스카라와 끼에티 지방의 언덕 지구 해발 300~400m에 위치해 있다. 9월 말에서 10월 초 손으로 직접 조심스럽게 수확한 포도는 잔가지를 제거하고, 부드럽게 압착하여 포도알이 무르는 것을 최소화 한다. 10일간의 스킨 컨택 및 발효를 진행하는데, 특히 엄선된 효모를 골라 발효하며, 30%의 와인은 오크 바리크에서 12개월 간 숙성하고 나머지 70%는 스테인레스 스틸 탱크에서 숙성한 뒤 출시된다.

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