'이태리 명가 안티노리의 기술, 나파밸리 떼루아의 만남'

안티노리 나파 밸리 A26 샤르도네

ANTINORI NAPA VALLEY A26 CHARDONNAY

지역	미국 〉 캘리포니아 〉 나파 밸리		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	7-10℃		
테이스팅 노트	A26 블록이 위치한 높은 고도 덕분에 상대적으로 서늘한 기후에서 자란 이 샤르도네는 백도, 마이어 레몬, 마지팬의 향이 조화를 이루며, 신선하고 활기찬 인상을 남깁니다. 질감과 산도의 균형이 뛰어나며, 입안에서 꿀, 크림, 허니서클과 같은 은은한 여운이 느껴진다		
페어링 TIP	흰 육류 / 익힌 해산물 / 生 해산물 / 흰 살 생선 / 채소(샐러드) / 익힌 채소 / 단단한 치즈 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1** **2** **3** **4** **5**

제품설명

A26 블록이라고 하는 와이너리 자체 한정 구역 내에서 선별적으로 재배된 샤르도네를 이용하여 65% New French Oak barrels에서 발효를 거친다. 서늘한 온도에서 발효 과정을 거쳐 끝에는 효모와 원액을 잘 혼합해 주는 수르 리 (Sur Lie) 양조법을 통해 더욱 부드러운 유산발효 과정을 거쳤다. 그 후 French Oak에서 10개월 간 추가적인 숙성 과정을 거쳐 시중에 출시된다.

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