



‘단일 포도밭에서 재배한 알레그리니의 최상급 와인’

알레그리니 라 포야

ALLEGRINI LA POJA

지역	이탈리아 > 베네토		
포도품종	꼬르비나 100%		
알코올	14.5%	용량	750ml
등급	IGT	시음 적정 온도	14-18℃
테이스팅 노트	블랙체리, 바닐라, 오크, 스파이스, 말린 허브의 향이 복합적으로 나타나며, 실키한 탄닌과 긴 피니시가 특징이다		
페어링 TIP	붉은 육류/ 흰 육류/ 익힌 해산물/ 익힌 채소/ 부드러운 치즈/ 단단한 치즈/ 훈제, 염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)/ 매운 음식		



제품설명



발폴리첼라 고지대 ‘라 포야’ 포도밭에서 재배한 꼬르비나 품종으로 만든 싱글 빈야드 와인이다. 집중도 있는 풍미와 우아한 구조감을 지닌 플래그십 와인이다.

와이너리



알레그리니는 이탈리아 베네토 (Veneto) 지역 발폴리첼라 클래식코 (Valpolicella Classico)에 위치한 대표 와이너리이다. 16세기부터 포도 재배를 시작한 유서 깊은 가문으로, 현대 이탈리아 와인의 품질 향상과 국제화를 주도해왔다. 이 와이너리는 지역 전통을 기반으로 하되 현대적인 기술을 접목해 완성도 높은 와인을 생산하고 있으며, 말린 포도로 양조하는 ‘아파시멘토 (Appassimento)’ 기법의 선구자로 평가받고 있다. 풍부한 아로마와 집중도 높은 풍미, 숙성 잠재력을 지닌 와인을 만드는 데 주력해왔다.

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