



‘미네랄리티와 산미가 뛰어난 북부 이탈리아 화이트 와인’

알레그리니 소아베

ALLEGRIINI SOAVE

지역	이탈리아 > 베네토		
포도품종	가르네가 샤르도네		
알코올	12.5%	용량	750ml
등급	DOC	시음 적정 온도	14~18℃
테이스팅 노트	레몬, 화이트 플로럴, 아몬드, 스톤미네랄 향이 깔끔하게 퍼지며, 크리스피한 산도와 드라이한 피니시를 지닌다.		
페어링 TIP	흰 육류/ 익힌 해산물/ 생 해산물/ 흰 살 생선/ 채소(샐러드)/ 익힌 채소/ 부드러운 치즈/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



북부 이탈리아를 대표하는 화이트 와인으로, 미세한 산도와 미네랄 터치가 돋보인다. 해산물, 샐러드, 치즈 등과 잘 어울리는 여름철 추천 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, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.