



‘아파시멘토 기법으로 만든 농축된 풍미의 전통 아마로네’

## 알레그리니 아마로네 델라 발폴리첼라 클라시코

ALLEGRIINI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

|         |                                                                                     |          |        |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------|
| 지역      | 이탈리아 > 베네토                                                                          |          |        |
| 포도품종    | 코르비나<br>론디넬라<br>오슬레타                                                                |          |        |
| 알코올     | 15.5%                                                                               | 용량       | 750ml  |
| 등급      | DOCG                                                                                | 시음 적정 온도 | 14-18℃ |
| 테이스팅 노트 | 건자두, 다크 초콜릿, 시가박스, 계피, 검은 체리 향이 응축되어 있으며, 강한 바디감과 벨벳 같은 타닌이 조화를 이룬다.                |          |        |
| 페어링 TIP | 붉은 육류/ 흰 육류/ 익힌 해산물/ 익힌 채소/ 부드러운 치즈/ 단단한 치즈/<br>훈제, 염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)/ 매운 음식 |          |        |



### 제품설명



수확한 포도를 약 100일간 자연 건조한 후 양조하는 전통 아마로네 스타일이다. 깊이 있는 풍미와 숙성 잠재력이 탁월한 고급 와인이다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.