



‘아파시멘토 기법으로 만든 농축된 풍미의 전통 아마로네’

알레그리니 아마로네 델라 발폴리첼라 클래식

ALLEGRINI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

지역	이탈리아 > 베네토		
포도품종	코르비나 론디넬라 오슬레타		
알코올	15.5%	용량	750ml
등급	DOCG	시음 적정 온도	14-18℃
테이스팅 노트	건자두, 다크 초콜릿, 시가박스, 계피, 검은 चे리 향이 응축되어 있으며, 강한 바다감과 벨벳 같은 탄닌이 조화를 이룬다.		
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



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

와이너리



알레그리니는 이탈리아 베네토(Veneto) 지역 발폴리첼라 클래식(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.