



‘아마로네 기법을 활용한 데일리 프리미엄 와인’

알레그리니 팔라쵸 델라 토레

ALLEGRINI PALAZZO DELLA TORRE

지역	이탈리아 > 베네토		
포도품종	코르비나 론디넬라 오슬레타		
알코올	13.5%	용량	750ml
등급	IGT	시음 적정 온도	14-18℃
테이스팅 노트	잘 익은 체리와 자두, 바닐라, 스파이스 향이 조화를 이루며, 부드러운 탄닌과 적절한 산미를 갖추고 있다.		
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



일부 포도를 건조시킨 후 신선한 포도와 블렌딩하여 만든 와인이다. 복합적이고 따뜻한 풍미로 다양한 음식과 잘 어울리며, 알레그리니의 대표적인 데일리 프리미엄 와인이다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.