



‘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.

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.