

Vigneti del Salento, Zolla Negroamaro

비네티 델 살렌토, 졸라 네그로아마로



생산자 비네티 델 살렌토(Vigneti del Salento) < 판티니 그룹(FANTINI GROUP)
품종 네그로아마로(Negroamaro) 100%
등급 IGP Negroamaro Puglia
생산지 뿌리아(Puglia)<이탈리아

BODY ●●●●●
 SWEET ●●●●●

수상 VIVINO 4.2 pts

➤ 골드 스페셜 팩키징 리미티드 에디션

➤ 빈야드는 살렌토 반도의 타란토 동쪽에 위치하며 석회질 암석층에 산화철이 풍부한 붉은 토양이 주를 이룬다. 지형적인 특징 덕분에 이오니아 해의 바닷바람은 포도의 섬세한 맛과 신선하고 지속적인 느낌을 선사한다.

➤ 포도는 충분히 익었을 때 수확하여, 줄기를 제거한 후 프레스한다. 0°C의 탱크에서 약 4~5일 동안 사전 저온 침용 후 제어된 온도 21~22°C에서 10~12일 동안 침용 과정을 거친다. 토종 자연 효모를 이용한 알코올 발효 후 스테인레스 스틸 탱크에서 말로락틱 발효가 완료되면 정제 후 12개월 동안 오크 배럴 숙성이 진행된다.

- Color 가넷 레드 리플렉션의 진한 레드 루비
- Aroma 담배, 가죽의 스파이시한 노트와 베리의 과일 향이 어우러진 강렬하고 복합적인 향
- Palate 견고하며, 잘 숙성된 타닌과 특유의 부드러움이 조화롭고 롱 피니쉬가 인상적인 와인
- Pairing 리치한 1st 코스 메뉴, 붉은 육류, 양념이 가미된 치즈와 좋은 페어링
- Serving Temp. 16-18°C