

Batasiolo, Pinot Chardonnay Spumante Brut

바타시올로, 피노 샤르도네 스푸만테 브릿



생산자 바타시올로(BATASILOLO)
품종 피노 비앙코(Pinot Bianco), 샤르도네(Chardonnay)
생산지 피에몬테(Piemonte), 이탈리아

BODY ●●●●●

SWEET ●●●●●

➤ 피에몬테의 명가 바타시올로가 양조한 프리미엄 스푸만테

➤ 손 수확한 포도를 부드럽게 압착하여 약 15°-16°C의 온도에서 1차 발효과정을 거친 후 생성된 스틸 와인은 스푸만테 스타일에 필요한 버블 생성을 위해 제어된 온도의 가압 탱크에서 2차 발효를 진행한다.

➤ 발효 후 탱크에서 최소 2개월 동안 쉬르 리 숙성 과정을 거쳐 깊고 복합적인 풍미를 자랑한다.

- Color 투명하고 밝은 강렬한 벚집 옐로, 매우 미세하고 지속적인 파인 버블
- Aroma 기분 좋은 강도의 플로랄 및 과일 아로마에 이스트와 브레드 풍미의 복합미
- Palate 드라이하고 프레쉬하며 약간 씹사름한 뒷맛과 적절한 바디감이 매력적인 와인
- Pairing 탁월한 아페리티프, 핑거푸드, 구운 프레즐, 튀긴 생선 및 흰 살 고기 요리 등
- Serving Temp. 6-8°C