'F'의미는 'Feudi'(영어 Domaine)의 의미'

F 네그로아마로

F Negroamaro

지역	이탈리아 〉 뿔리아		
포도품종	네그로 아마로 100%		
알코올	14.5%	용량	750ml
등급	IGT	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	짙은 레드빛의 스파이시, 체리잼, 부드러운 과일류의 복합적인을 느낄 수 있는 와인이며, 소고기, 파스타, 닭고기와 잘 어울린다.		

당도 DRY 1 2 3 4 5 SWEET

바디 LIGHT 1 2 3 4 5 FULL

제품설명

F'의미는 이태리어 'Feudi'(영어로 Domaine)의 첫자를 인용하여 만들었으며 처음 이 와인을 개발할 때 네그로아마로 포도나무에'F Project' 시작되어 현재의 상품명으로 정착되었다. 해당 와인이 생산되는 뿔리아 살렌토 지역은 연중 고온의 기후와 적은 강수량, 큰 일교차가 특징인 지역으로 우수한 품질의 와인 양조에 긍정적이 영향을 미친다. 또한, 네그로아마로 100%로 60년 이상된 포도나무에서 열 제어를 통한 침용과 알코올 발효를 거친 후, 스테인리스 통에서 정산 발효와 오크통에서 1년 숙성하여 최종적으로 생산된다.

수상내역

2021빈티지 98점 1st Best red wine of Italy
2021빈티지 코리아 와인 챌린지 Korea Wine Challenge Silver
2021빈티지 베를린 와인 트로피 Berlin Wine Trophy Gold

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.