



토마시 아도라토 아파시오나토

Tommasi Adorato Appassionato

지역	이태리 > 베네토		
포도품종	가르가네가 샤르도네		
알코올	12.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	10-12°C		
테이스팅 노트	열대과일과 꿀 풍미 등이 조화롭고 산뜻하게 나타나며, 크리스피한 아몬드 류의 맛이 뒤따라오는 미디엄 바디 와인이다.		



제품설명



수확 후, 소량의 가르가네가 포도를 약 20일 동안 건조한다. 이후, 스테인리스 스틸 탱크에서 몇 달 동안 숙성한다. 아마로네 스타일의 아파시멘토(포도 건조방식)를 부분적으로 진행하여 꿀, 열대과일과 같은 농밀한 과실미를 보여주며 아몬드 류의 고소한 뒷맛을 느낄 수 있다.

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