



‘베리치 힐의 땅의 바위와 하늘 사이에서 탄생한 작품’

## 데 콘티 아파시멘토

De Conti Appassimento

지역	이탈리아 > 롬비아		
포도품종	코르비나 론디넬라		
알코올	13%	용량	750ml
등급	DOC	시음 적정 온도	13-15℃
테이스팅 노트	100% 말린 포도를 사용한 아파시멘토 공법을 사용하여 농축된 당도와 부드러운 산도와 탄닌이 적절한 밸런스를 이루며 말린 과실의 jammy한 향과 약간의 스파이시한 아로마를 선사한다.		
페어링 TIP	흰 육류, 채소, 부드러운 치즈, 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



### 제품설명



De conti”는 이탈리아 그리고 베니스를 대표하는 상인 중 하나인 “Niccol de ‘Conti”의 이름에서 유래한다. Niccolo de conti는 15세기 초 인도, 동남아시아 그리고 중국을 여행한 이탈리아의 상인이다. 그는 1457년 베네치아의 수사 마우로가 그린 세계 지도 “프라마우로의 지도” 에서 유럽-아프리카-인도까지의 지도 완성에 완성에 큰 일조를 한 일인이기도 하다. 와이너리는 “롬비아”와인의 이름을 전세계에 알리겠다는 의미로 와인을 De Conti라 명명하였다.

### 와이너리



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