



‘오직 와인앤모어에서만 만날 수 있는 바롤로 팔라스’

## 바롤로 팔라스 DOCG

Barolo Palas DOCG

지역	이탈리아 > 피에몬테 > 바롤로		
포도품종	네비올로 100%		
알코올	14%	용량	750ml
등급	DOCG	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	밝은 가넷 컬러를 지녔으며, 매우 복합적인 발사믹 풍미가 매력적인 와인이다. 검붉은 과실 풍미와 함께 감초, 토바코 등의 복합적인 풍미가 조화롭게 섞여 있으며, 부드러운 탄닌감과 탄탄한 바디감, 정교한 구조감을 느낄 수 있다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 익힌 채소/ 치즈/ 훈제, 염장 음식		



### 제품설명



팔라스 바롤로는 오직 와인앤모어에서만 만날 수 있는 와인앤모어 전용 와인으로 이태리 북부 피에몬테 지역 내 라 모라(La Morra), 베르두노(Verduno), 토르토니안(Tortonian) 등의 산지에서 수확한 피에몬테로 만들어 진다. 스틸 탱크에서 약 13~14일 간 침용(포도 원액과 껍질 간의 접촉, 컬러와 탄닌을 추출하는 작업) 작업을 거친 후, 27~32℃로 조절된 탱크에서 유산발효를 거친 후, 최소 3년 간 큰 오크 베럴에서 추가 숙성 후 병입된다.

### 수상내역



2018빈티지 제임스 서클링 James Suckling 91점  
2016빈티지 제임스 서클링 James Suckling 94점

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