



‘전 세계 NO.1 스파클링 생산자 프레시넷의 새로운 도전’

프레시넷 이탈리아 로제 스파클링

Freixenet Italian Rose Sparkling

지역	이탈리아 > 베네토		
포도품종	글레라 피노누아		
알코올	11%	용량	750ml
시음 적정 온도	6~10℃		
테이스팅 노트	피노 누아와 블렌딩 되어, 약간의 붉은 과실향과 사과, 꽃향기가 잘 어울린다. 입 안에서는 달콤하게 익은 붉은 과실향과 풍성한 버블이 훌륭한 조화를 이룬다. 단독으로 마셔도 훌륭하며 푸드 페어링에도 일품인 스파클링 와인이다.		
페어링 TIP	치즈/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)/ 디저트/ 과일		



제품설명



전 세계 No.1 가바 생산자 프레시넷의 야심찬 프로젝트 프로세코 가바 생산자로서 인정받던 프레시넷이 실력을 발휘하여 이탈리아 프로세코에 도전하였고, 그 결과를 또한 놀랍다. 프로세코의 장점인 프레쉬함을 담아냈으나 우아하고 긴 피니쉬로 차별성을 냈다. 유리(Glass)를 연상시키는 보름이 특징이다. 프레쉬함과 섬세한 아로마를 보존하기 위해 저온 발효를 진행하며 2차 스테인리스 탱크 발효에서 자연 당분이 풍부한 과실 풍미를 가진 매력적인 스파클링 와인으로 거듭나며 완성도 높게 마무리된다.

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