



‘피에몬테 지역의 가장 오래 된 와인너리, 지아코모 보르고노’

지아코모 보르고노 네비올로 랑게 DOC

Giacomo Borgogno Nebbiolo Langhe DOC

지역	이탈리아 > 피에몬테 > 랑게		
포도품종	네비올로 100%		
알코올	15%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	체리와 같은 과일향과 함께 스파이시한 아로마를 지니고 있으며, 입 안에서는 풍부한 탄닌감과 풍성한 과일향으로 풍부한 탄닌감과 풍성한 과일향으로 마지막까지 긴 여운을 느낄 수 있다.		
페어링 TIP	붉은 육류, 채소 (샐러드), 밀가루 음식 (피자, 파스타 외), 흰 육류, 익힌 채소, 부드러운 치즈, 훈제/염장 음식		



제품설명



랑게 네비올로는 영할때부터 쉽게 접근할 수 있는 와인이다. 영한 바롤로의 모습을 느낄 수 있는 와인으로, 전통적인 양조 과정을 통해 마시기 쉽고 향긋한 와인의 신선함, 과일향, 스파이시함을 느낄 수 있으며 땅의 기운이 독특하고 우아하다.

수상내역



2020빈티지 제임스 서클링 James Suckling 91점
 2019빈티지 제임스 서클링 James Suckling 91점
 2018빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 90점

와이너리



1761년 설립된 지아코모 보르고노는 피에몬테 지역에 가장 오래 된 와이너리 중 하나로, 와이너리의 역사와 전통을 현재까지 지켜오고 있다. 1861년, 이탈리아 유니온에 공식 와인으로 선정되며 유명세를 타기 시작했다. 화학비료나 살충제 등을 전혀 사용하지 않으며 오크통에서 이루어지는 오랜 발효와 숙성 과정에서 이스트나 다른 첨가물을 넣지 않고, 오로지 약간의 이산화황만 첨가한다.

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