



‘피에몬테 지역의 가장 오래 된 와이너리, 지아코모 보르고노’

지아코모 보르고노 노 네임 네비올로 랑게 DOC

Giacomo Borgogno No Name Nebbiolo Langhe DOC

지역	이탈리아 > 피에몬테 > 랑게		
포도품종	네비올로 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	제비꽃, 장미, 신선한 과일, 향기로운 향신료 향 등 다채로운 아로마가 조화롭게 나타나며, 입 안에서 우아한 풍미를 제공한다. 균형감과 구조감이 뛰어난 드라이한 풀바디 와인이다.		
페어링 TIP	채소 (샐러드), 밀가루 음식 (피자, 파스타 외), 흰 육류, 익힌 채소, 부드러운 치즈, 훈제/염장 음식		



제품설명



No Name이라는 이름의 뜻은 복잡한 이탈리아 농경계에 대한 지아코모 보르고노의 작은 저항과 항의의 뜻이 담겨있다. 대형 콘트리트 발효조에서 22-28℃ 사이의 온도로 약 15일 동안 발효를 거친 후, 대형 슬라보니안 오크통에서 2년 조금 넘는 기간 동안 숙성 후, 출시된다.

수상내역



2017빈티지 제임스 서클링 James Suckling 91점
2016빈티지 디켄터 Decanter Gold

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