



‘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°C		
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°C 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

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 뒤어서 보관하시기 바랍니다.