



‘피에몬테 지역의 가장 오래 된 와이너리, 지아코모 보르고노’

지아코모 보르고노 돌체토 달바 DOC

Giacomo Borgogno Dolcetto d'Alba DOC

지역	이탈리아 > 피에몬테 > 알바		
포도품종	돌체토 100%		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	13~15℃		
테이스팅 노트	젓은 흙 냄새, 올리브, 검붉은 자두 향이 지배적이며 입안에서는 와인의 집중도를 느낄 수 있으며, 검붉은 블랙베리, 라즈베리, 우디함이 느껴지며 가볍고 편안한 피니쉬를 느낄 수 있다.		
페어링 TIP	육류, 채소 (샐러드), 밀가루 음식 (피자, 파스타 외), 익힌 채소, 부드러운 치즈, 훈제/염장 음식		



제품설명



인공적인 효모를 첨가하지 않고 자연에서 생성된 효모로만 자연 발효를 진행하는 이 와인은 정온장치가 있는 시설에서 온도 조절을 한 상태로 발효를 진행하고, 18도의 온도에서 4개월동안 스테인리스스틸 탱크에서 부드러운 와인이 되도록 숙성시킨다.

수상내역



2017빈티지 제임스 서클링 James Suckling 90점
2011빈티지 제임스 서클링 James Suckling 88점

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