



‘피에몬테 지역의 가장 오래 된 와인너리, 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°C		
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 온도조절이 가능한 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

와이너리



1761년 설립된 지아코모 보르고노는 피에몬테 지역에 가장 오래 된 와인너리 중 하나로, 와인너리의 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.