



‘피에몬테 지역의 가장 오래 된 와인너리, 지아코모 보르고노’

지아코모 보르고노 에라 오라 리슬링 랑게 DOC

Giacomo Borgogno Era Ora Riesling Langhe DOC

지역	이탈리아 > 피에몬테 > 랑게		
포도품종	리슬링 100%		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	6-10°C		
테이스팅 노트	신선한 과일과 노란 꽃 힌트와 함께, 병 숙성 과정에서 나타난 특징적인 미네랄 노트가 가득한 와인으로, 입 안가득 신선함과 기분좋은 과실의 향긋함을 복합적으로 느낄 수 있다.		
페어링 TIP	육류, 채소 (샐러드), 밀가루 음식 (피자, 파스타 외), 익힌 채소, 부드러운 치즈, 훈제/염장 음식		



제품설명



17-18°C 로 저온 제어되는 콘크리트 발효조에서 20일 동안 발효 후, 스테인리스 스틸 탱크로 정제되어 6개월 간 Lees 컨택을 진행하고, 다시 정제하여 스틸 탱크에서 6개월 간 숙성된다. 2개월 병 숙성 및 안정화를 거치고 출시된다.

수상내역



2021빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 90점
 2019빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 92점
 2019빈티지 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, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.
 ※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.