



‘피에몬테 지역의 가장 오래 된 와인너리, 지아코모 보르고노’

지아코모 보르고노 바롤로 DOCG

Giacomo Borgogno Barolo DOCG

지역	이탈리아 > 피에몬테 > 바롤로		
포도품종	네비올로 100%		
알코올	14%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	꽃과 체리, 베리류의 섬세한 아로마가 주를 이루며, 작은 과실, 재, 미네랄, 감초와 말린 민트의 특성에 의해 더욱 강조된다. 미네랄과 향신료의 노트가 생기를 준다		
페어링 TIP	붉은 육류, 채소 (샐러드), 밀가루 음식 (피자, 파스타 외), 흰 육류, 익힌 채소, 부드러운 치즈, 훈제/염장 음식		



제품설명



지아코모 보르고노 바롤로는 고대에서부터 이어져 오는 클래식한 바롤로의 공식과도 같다. 진정한 바롤로를 느낄 수 있으며, 바롤로의 우아하면서 동시에 파워풀한 힘을 느껴볼 수 있다. 바롤로의 유서깊은 포도원인 카누비, 카누비 산 로렌조, 포사티, 리스테, 산 피에트로 델레 비올레에서 재배한 포도를 블렌딩하여 양조한다. 대형 콘트리트 발효조에서 22-28℃ 사이의 온도로 약 15일 동안 발효를 거친 후, 대형 슬라보니안 오크통에서 2년 이상 숙성하고 콘크리트 탱크를 거쳐 병입 된다

수상내역



2018빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 94점
 2018빈티지 제임스 서클링 James Suckling 93점
 2016빈티지 제임스 서클링 James Suckling 94점

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.