



‘피에몬테 지역의 가장 오래 된 와인너리, 지아코모 보르고노’

## 지아코모 보르고노 바롤로 리스테 DOCG

Giacomo Borgogno Barolo Liste DOCG

지역	이탈리아 > 피에몬테 > 바롤로		
포도품종	네비올로 100%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	꽃향기를 필두로 딸기, 라즈베리, 체리 등의 아로마를 지니고 있으며 이러한 탐스러운 향기들을 풍부한 탄닌, 산도, 그리고 스파이시함이 받쳐주는 밸런스 좋은 와인		
페어링 TIP	육류, 채소 (샐러드), 밀가루 음식 (피자, 파스타 외), 익힌 채소, 부드러운 치즈, 훈제/염장 음식		



### 제품설명



지아코모 보르고노가 만드는 클라시코와 리제르바 와인과 달리 리스테 Cru 싱글빈야즈 와인은 어떠한 캐릭터를 보여줄 것인가를 두고 실험적으로 생산하기 시작한 싱글빈야즈 와인. 꽃향기를 필두로 딸기, 라즈베리, 체리 등의 아로마를 지니고 있으며 이러한 탐스러운 향기들을 풍부한 탄닌, 산도, 그리고 스파이시함이 잘 받쳐주고 있다.

### 수상내역



2017빈티지 제임스 서클링 James Suckling 93점  
 2017빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 94점  
 2016빈티지 제임스 서클링 James Suckling 93점

### 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 뉘어서 보관하시기 바랍니다.