



‘피에몬테 지역의 가장 오래 된 와이너리, 지아코모 보르고노’

## 지아코모 보르고노 바롤로 리제르바 DOCG

Giacomo Borgogno Barolo Riserva DOCG

지역	이탈리아 > 피에몬테 > 바롤로		
포도품종	네비올로 100%		
알코올	14%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	마른 꽃 냄새, 참나무, 후추, 스파이스와 같은 아로마들과 Giacomo Borgogno 특유의 우아함이 조화를 잘 이루고 있는 와인이다. 와인이 열리면 열릴 수록 드러내는 미스터리함이 이 와인이 숙성되었을 때 어떻게 변할지 궁금증을 자아내는 와인입니다.		
페어링 TIP	붉은 육류, 채소 (샐러드), 밀가루 음식 (피자, 파스타 외), 흰 육류, 익힌 채소, 부드러운 치즈, 훈제/염장 음식		



### 제품설명



보르고노의 본질과 역사가 담겨있는 바롤로 리제르바 레인지는 캐릭터의 표현이 섬세하며 우아하고 강한 구조감을 느낄 수 있는 와인이다. 카누비, 리스테를 포함한 특별한 싱글비아드에서 수확한 포도들이 블랜딩 되었으며 세 가지의 각각 다른 페루아의 혼합은 숙성할수록 독특한 바롤로로 표현되어진다.

22-28 °C의 콘크리트 탱크에서 자연 발효를 하며, 40일간의 캡 침용을 진행한다. 대형 슬라보니안 오크통에서 약 6년간 숙성 후, 콘크리트 탱크에서 안정화를 거친 후, 병입한다.

### 수상내역



2016빈티지 제임스 서클링 James Suckling 97점 TOP 100 선정  
 2015빈티지 제임스 서클링 James Suckling 95점  
 2013빈티지 제임스 서클링 James Suckling 96점

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