



‘피에몬테 지역의 가장 오래 된 와인너리, 지아코모 보르고뇨’

지아코모 보르고뇨 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



보르고뇨의 본질과 역사가 담겨있는 바롤로 리제르바 레인지는 캐릭터의 표현이 섬세하며 우아하고 강한 구조감을 느낄 수 있는 와인이다. 카누비, 리스테를 포함한 특별한 싱글빈야드에서 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

와이너리



1761년 설립된 지아코모 보르고뇨는 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.