



‘피에몬테 지역의 가장 오래 된 와인너리, 지아코모 보르고노’

지아코모 보르고노 바롤로 카누비 DOCG

Giacomo Borgogno Barolo Cannubi DOCG

지역	이탈리아 > 피에몬테 > 바롤로		
포도품종	네비올로 100%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	전반적으로 화려하고 여성적인 아로마를 필두로 마른 과일, 장미, 스모키, 바이올렛, 스파이스 등과 같은 향이 뒷받침을 해주고 있습니다. 카누비 빈야드의 특징인 우아함을 여지없이 표현한 빈티지와 와인입니다.		
페어링 TIP	육류, 채소 (샐러드), 밀가루 음식 (피자, 파스타 외), 익힌 채소, 부드러운 치즈, 훈제/염장 음식		



제품설명



바롤로 지역 전체의 심장부라고 불리는 카누비는 1700년 전에 역사문헌에서도 언급될 정도로 가장 유명하고 핵심적인 곳으로 카누비의 바롤로는 모든 바롤로보다 더 우아하고 긴 피니쉬가 인상적이다.

수상내역



2017빈티지 제임스 서클링 James Suckling 95점
 2016빈티지 제임스 서클링 James Suckling 97점
 2015빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 96점

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.