



‘피에몬테 지역의 가장 오래 된 와인너리, 지아코모 보르고노’

지아코모 보르고노 바롤로 포사티 DOCG

Giacomo Borgogno Barolo Fossati DOCG

지역	이탈리아 > 피에몬테 > 바롤로		
포도품종	네비올로 100%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	붉은 과일 향, 라이트한 향신료, 미네랄 노트가 지배적으로 느껴지며, 입 안에서는 신선함과 산뜻함이 두드러지며, 전반적으로 밸런스와 구조감이 좋은 와인이다. 와인너리가 보유한 크뤼 빈야드 중 가장 부드럽고 섬세한 빈야드로 클래식함과 독보적인 과실향을 자랑한다.		
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 포사티 Cru 싱글빈야드 와인은 어떠한 캐릭터를 보여줄 것인가를 두고 실험적으로 생산하기 시작한 싱글빈야드 와인이다.

80%는 대형 콘트리트 발효조에서 22~28℃ 사이의 온도로 약 18일 동안 발효를 거친 후, 20일 동안 캡 침용을 진행한다. 20%는 콘크리트 발효조에서 2주 간 발효를 거친 후, 특정한 당도 레벨에 도달하게 되면, 발효를 중단한다. 이후, 각각 별도의 대형 슬로바니안 오크 배럴에서 3년 이상 숙성을 진행 후, 콘크리트 탱크에서 블렌딩하여 안정화를 거친 후, 병입한다.

수상내역



2017빈티지 제임스 서클링 James Suckling 94점
 2016빈티지 제임스 서클링 James Suckling 94점
 2016빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 96점

와이너리



1761년 설립된 지아코모 보르고노는 피에몬테 지역에 가장 오래 된 와인너리 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 누워서 보관하시기 바랍니다.