



‘피에몬테 지역의 가장 오래 된 와이너리, 지아코모 보르고노’

## 지아코모 보르고노 바르베라 달바 수페리오레 DOC

Giacomo Borgogno Barbera d'Alba Superiore DOC

지역	이탈리아 > 피에몬테 > 알바		
포도품종	바르베라 100%		
알코올	15%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	프레시한 산도가 입안을 상쾌하게 해주며, 다채로운 베리류의 향, 플로럴, 스파이시한 노트로 풍성한 아로마의 향연을 느낄 수 있다.		
페어링 TIP	육류, 채소 (샐러드), 밀가루 음식 (피자, 파스타 외), 익힌 채소, 부드러운 치즈, 훈제/염장 음식		



### 제품설명



알코올 함량뿐만 아니라 양조과정도 기본 바르베라와는 상이하다. 바르베라 중에서도 최고의 포도만 선별해서 만들며, 오크숙성과 스테인리스탱크 숙성을 혼용하여 진행한다. 이러한 과정을 통해 최고의 밸런스를 보여주는 바르베라 와인이 된다.

### 수상내역



2019빈티지 제임스 서클링 James Suckling 92점  
2018빈티지 제임스 서클링 James Suckling 92점

### 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 뒤어서 보관하시기 바랍니다.