



‘피에몬테 지역의 가장 오래 된 와인너리, 지아코모 보르고노’

## 지아코모 보르고노 바르베라 달바 DOC

Giacomo Borgogno Barbera d'Alba DOC

지역	이탈리아 > 피에몬테 > 알바		
포도품종	바르베라 100%		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	13~15℃		
테이스팅 노트	상큼한 체리, 자두, 바이올렛, 그리고 스파이시한 아로마를 지니고 있으며, 입 안에서는 붉은 과실들과 풍부한 산도가 조화를 이루는 와인이다.		
페어링 TIP	육류, 채소 (샐러드), 밀가루 음식 (피자, 파스타 외), 익힌 채소, 부드러운 치즈, 훈제/염장 음식		



### 제품설명



쉽게 접근하기 좋은 와인으로, 영할때 먹어도 어느정도의 숙성 후 먹어도 맛있게 먹을 수 있는 와인이다. 전통적인 과정을 통해 양조하고 이러한 과정을 거쳐 마시기 쉽고 아로마틱하며 독특하고 우아한 와인이 만들어진다. 신선한 산미를 느낄 수 있다.

### 수상내역



2018빈티지 제임스 서클링 James Suckling 92점  
 2011빈티지 로버트 파커 Robert Parker 89점  
 2010빈티지 제임스 서클링 James Suckling 90점

### 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.