



‘쁠리아 와인그룹 카사 지렐리에서 한국시장을 위해 만든 프로젝트 와인’

두카 타로 프리미티보 디 만두리아 DOP

Duca Taro Primitivo di Manduria DOP

지역	이탈리아 >쁠리아		
포도품종	프리미티보 100%		
알코올	14.5%	용량	750ml
등급	DOP	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	구운 바닐라의 힌트와 함께 아주 잘 익은 붉은 과실의 향을 느낄 수 있다. 부케에서 복합미를 부여하는 향신료 노트를 느낄 수 있으며, 완벽한 탄닌 구조감이 균형감을 잘 이루고 있다		
페어링 TIP	전반적인 육류 / 채소 / 부드러운 치즈 / 훈제 요리 / 피자/ 파스타		



제품설명



전통방식을 고수한 양조법을 사용하였으며, Submerged Cap을 이용하여 세심하게 탄닌을 추출한다. 이후 9개월간 오크배럴에서 숙성하며 부드러움을 극대화하기 위해 젖산발효를 실시한 후 병입한다.

수상내역



2020빈티지 아시아 와인 트로피 Asia Wine Trophy Gold

와이너리



카사 지렐리는 1966년에 설립되어 이태리 전통 와인을 세계에 알리는데 앞장서는 대형 와인 그룹으로, 이탈리아 최고의 빈야드를 찾아 우수한 품질의 이태리 와인을 세계의 알린다는 철학 아래 다양하게 생산하고 있다. 토착 품종을 메인으로 가장 이탈리아다운 와인을 생산하는 데 힘쓰고 있으며 현재는 약 35개국 이상의 나라에 와인을 수출하고 있다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
 ※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.