



‘쁠리아 와인그룹 카사 지렐리에서 한국시장을 위해 만든 프로젝트 와인’

## 두카 타로 아파시멘토 IGT

Duca Taro Appassimento IGT

지역	이탈리아 > 쵸리아		
포도품종	네그로 아마로 메를로 프리미티보		
알코올	14.5%	용량	750ml
등급	IGT	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	자두나 건포도와 같은 잘 익은 말린 과일의 향, 오크터치, 초콜릿과 향신료 노트로 조화롭고 균형있는 미감을 선사한다.		
페어링 TIP	전반적인 육류 / 훈제 요리 / 피자 / 파스타 / 부드러운 치즈		



### 제품설명



살렌토 지역의 선별된 포도밭에서 포도를 선별하는것으로부터 시작하여 높은 당도와 알코올을 얻기 위해 10월 말부터 포도 수확을 시작한다. 포도는 넝쿨 위에서 약 15일간 자연적으로 건조하며(파시토 공법) 이 과정에서 수분의 50%가 소실되어 잘 익은 자두와 건포도와 같은 농축된 과일 캐릭터를 가지게 된다. 발효 중에는 특유의 맛과 향을 추출하기 위하여 오랜 침용 기간을 거치며, 오크에 3-4개월간 숙성하여 향신료와 바닐라 향을 부여한다.

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