



‘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.

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 뒤어서 보관하시기 바랍니다.