'이탈리아 스파클링 No.1 생산자, 간치아 브륏'

간치아 브뤼

Gancia Brut

지역	이탈리아 〉 피에몬테		
포도품종	피노 누아 피노 블랑 기타 블렌딩		
알코올	11%	용량	750ml
시음 적정 온도	7-10℃		
테이스팅 노트	강렬하고 신선한 과실 아로마가 돋보이며 적절한 산도와 미네랄리티는 식전주로 제격이다.		
페어링 TIP	익힌 해산물/ 생 해산물/ 흰 살 생선/ 채소(샐러드)/ 익힌 채소/ 부드러운 치즈/ 단단한 치즈/ 디저트		

당도 (DRY – SWEET): 1 **2** 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): 1 **2** 3 4 5

제품설명

은은한 녹색사과가 연상되는 색과 맛을 가지고 있으며 섬세하고 신선한 구조감이 인상적이다. 온도조절 탱크에 1차 발효를 진행한 후 샤르마 양조 방식을 거쳐 추가 발효를 진행한다. 11~15도에서 보관하고 자극적인 음식은 피해서 페어링하면 좋다.

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