'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.

와이너리

1850년 설립 이후, 이탈리아 스파클링 와인산업의 초석을 닦아 온 와이너리로서 전통이 빛나는 뛰어난 퀄리티의 와인을 생산하고 있다.
간치아의 지하 셀러는 유네스코 세계문화유산에 지정될 정도로 깊은 역사와 문화를 자랑하고 있어, 명실상부한 스파클링 와인과 아페라티프 와인의 세계적인 거장이다.
또한, 1870년 이탈리아의 왕 비또리오 엠마누엘 2세가 간치아를 공식 와인 공급처로 지정한 것을 필두로 교황 피오 11세, 스웨덴 국왕 구스타프 6세 등 유럽의 로열패밀리들이 마신 와인으로도 잘 알려져 있다.
2005년에는 모엣샹동을 쇼유한 LVMH의 장녀 델핀 아르노와 간치아의 알렌산드로 간치아가 결혼하면서 프랑스와 이태리의 No.1 스파클링 와인 제국의 결합으로 주목 받았다.
오늘날 간치아는 이탈리아 스파클링 와인 내수 시장에서 No.1 시장 점유율을 차지하고 있을 뿐만 아니라 포르투갈, 일본, 핀란드, 아이슬랜드 등 세계 곳곳에서 No.1 아스띠 와인으로 통한다.

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