간치아

KEUMYANG

'이탈리아 스파클링 NO.1 생산자, 간치아 돌체'

간치아 돌체

Gancia Dolce

지역	이탈리아 〉 피에몬테 〉 아스띠		
포도품종	피노 누아 샤르도네 기타 블렌딩		
알코올	9.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	7-10℃		
테이스팅 노트	신선한 과실과 야생화 아로마가 돋보이며 달콤하고 지속력 있는 기분 좋은 기포로 시원하게 마시면 좋다.		
페어링 TIP	익힌 해산물/ 생 해산물/ 흰 살 생선/ 채소(샐러드)/ 익힌 채소/ 부드러운 치즈/ 단단한 치즈/ 디저트/ 과일		

당도 (DRY – SWEET): 1 2 3 4 5 — 4

바디 (LIGHT – FULL): 1 2 3 4 5 — 2

제품설명

피에몬테 내에서도 와인 명산지로 유명한 카넬리(Canelli)에 인접한 산토 스테파노 벨보(Santo Stefano Belbo)에 수확한 포도로 양조된다. 샤르마 방식을 활용하고 알코올 발효를 중단하여 당도를 끌어올린다. 이후 -2도의 저온 발효과정을 통해 신선하고 지속력 있는 기분좋은 스파클링 와인을 만들어낸다.

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