



‘이탈리아 내수 1위 및 미국시장 1위의 로제 프로세코’

## 라 지오이오사 로제 밀레지마토 프로세코 DOC

LA GIOIOSA ROSE MILLESIMATO PROSECCO DOC

지역	이탈리아		
포도품종	글레라 85% 피노네로 15%		
알코올	11%	용량	750ml
등급	DOC	시음 적정 온도	12-13℃
테이스팅 노트	부드러운 핑크빛을 띄며, 장미와 석류향이 우아하면서도 강렬하게 나타나고 입 안에서는 실키하며 과일과 꽃향의 밸런스가 훌륭한 와인이다. 피노누아(피노 네로) 계열의 섬세하고 우아한 구조감과 실키함이 선명하게 느껴지고 전체적인 구조감이 탄탄하게 받쳐준다.		
페어링 TIP	익힌 채소/ 부드러운 치즈/ 디저트		



제품설명



매년 8월 말에 수확되는 피노누아와 9월 중순에 수확되는 글레라 품종만을 블렌딩하여 양조하였다. 스테인리스 탱크방식에서 1차양조를 진행하고 풍성한 아로마를 구사하기 위해 22-23도의 온도조절 장치의 범위에서 숙성된다.

수상내역



2020빈티지 제임스 서클링 James Suckling 90점

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