



‘이탈리아 친환경 와인의 선두주자, 라 지오이오사’

라 지오이오사 모스카토 베네토

LA GIOIOSA MOSCATO VENETO

지역	이탈리아		
포도품종	모스카토 100%		
알코올	8%	용량	750ml
시음 적정 온도	12~13℃		
테이스팅 노트	잘 익은 과일, 아로마틱한 허브, 세이지, 강렬한 미네랄과 부싯돌 향이 느껴지며 드라이하지만 크리미한 질감과 구운 아몬드 힌트가 느껴지는 복합미가 풍성한 와인이다		
페어링 TIP	채소(샐러드)/ 부드러운 치즈/ 밀가루음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



모스카토의 신선한 풍미와 적당한 당도(세미 스위트)를 유지하기 위해 스테인리스 탱크에서 완벽하게 통제된 온도조절 시스템(발효온도 15도~16도)을 기반으로 병입된다. 베네토 지역에서 양조된 모스카토만을 가장 적절한 수확시기에 일괄 수확하여 양조하여 모스카토 특유의 단맛과 과실향을 잘 이끌어낸 것이 특징이다.

와이너리



1974년 Moretti Polegato family의 가족경영을 기반으로 설립된 LA GIOIOSA는 고대부터 이탈리아 와인의 근간인 트레비소 지역의 "joyous"(기쁨과 축복의 땅)에서 유래되었다. 오늘날 모든 프로세코 지역의 와이너리 추구하는 친환경 BIO, 저칼로리, 유기농 공법 등 와인의 친환경화를 추구하는 선두주자로서 그들의 싱글빈야드는 World Biodiversity Association에서 인증을 획득한 보기드문 와이너리 중 하나이다.

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