



‘이탈리아 친환경 와인의 선두주자, 라 지오이오사’

라 지오이오사 프로세코 DOC (바이오)

LA GIOIOSA MOSCATO VENETOLA GIOIOSA PROSECCO DOC BIO

지역	이탈리아		
포도품종	글레라 100%		
알코올	11%	용량	750ml
등급	DOC	시음 적정 온도	12-13℃
테이스팅 노트	꽃향기의 힌트가 느껴지며 사과, 배, 시트러스 과일향이 동시에 느껴진다. 풍미와 신선함이 가득하다. 매우 크림미한 정제된 버블이 느껴진다.		
페어링 TIP	채소(샐러드)/ 부드러운 치즈/ 단단한 치즈/ 디저트		



제품설명



친환경 프로세코를 추구하는 라지오이오사의 시그니처. 별도의 화학첨가물을 사용하지 않고 오로지 유기농 농법을 고집하여 수확된 포도로만 양조한 것이 특징이다. 프로세코 DOC지역에 해당되는 글레라 품종만을 사용하여 개성 강한 이탈리아 토착품종의 풍미와 유기농와인 특유의 부드러움이 조화롭게 나타난다.

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.