



‘몰도바 와인 역사의 출발점인 아스코니의 시그니처 와인’

## 아스코니 퍼넘브라

ASCONI PENUMBRA

지역	몰도바		
포도품종	쉬라 페테아스카네아그라 메를로		
알코올	14%	용량	750ml
시음 적정 온도	14-15℃		
테이스팅 노트	잘익은 다크한 베리류의 향이 지배적이며 초콜릿과 향신료향미의 복합미가 느껴진다. 스파이시한 과일 캐릭터와 함께 오크숙성에서 오는 바닐라 힌트가 조화로우며, 토스티한 맛과 크리미한 맛을 동시에 느낄 수 있다.		
페어링 TIP	붉은육류/ 부드러운 치즈		



### 제품설명



페넘브라는 몰도바의 역사와 함께 걸어진 유서깊은 와이너리의 철학이 고스란히 담긴 시그니처 와인이다. 제품명인 Penumbra (페넘브라)는 루마니아어로 희미한 빛 (어슴푸레한 빛) 이라는 의미를 가지고 있다. 몰도바 토착품종과 국제품종을 블렌딩하여 만들어져 대중적이면서도 지역의 특징이 드러나는 밸런스가 명확하게 돋보이는 것이 특징이다.

### 수상내역



2018빈티지 Gold  
2018빈티지 베를린 와인 트로피 Berlin Wine Trophy Gold  
2018빈티지 아시아 와인 트로피 Asia Wine Trophy Gold

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