



'Black Soil 떼루아를 느낄 수 있는 유일한 말백'

## 아스코니 솔 네그루 말백

ASCONI SOL NEGRU - MALBEC

지역	몰도바		
포도품종	말백 100%		
알코올	14%	용량	750ml
시음 적정 온도	14-15°C		
테이스팅 노트	진한 가넷 색상을 띄며, 블랙베리와 블랙 과실류의 달콤하고 진한 향을 느낄 수 있다. 삼나무 등의 오키한 향이 자연스럽게 느껴지고 강한 피니쉬와 여운이 오랫동안 지속된다.		
페어링 TIP	붉은육류/익힌채소/부드러운치즈/밀가루음식 (피자, 파스타외)		



### 제품설명



Sol Negru(솔 네그루)는 루마니아어로 '검은 토양'이라는 뜻을 가지고 있다. Sol Negru는 몰도바의 대표적인 토양이며, 아스코니의 가장 주력이자 메인인 되는 레인지로, 국제적으로는 Black Soil 라고 불리기도 한다. 아스코니 말백은 아메리칸/헝가리 오크통에서 숙성하여 오크의 자연스러운 풍미와 말백 특유의 강한 바디감을 복합적으로 느낄 수 있다. 블랙베리 과실류의 진한 향과 맛을 느낄 수 있으며 오랫동안 지속된다.

### 와이너리



아스코니 와이너리는 1995년에 설립되었으며 가족경영 회사입니다. 아스코니의 목표는 전통을 유지하면서 최고의 기술을 사용하여 가능한 최고의 와인을 만드는 것입니다.

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