'아마로네 명가, 토마시가 선보이는 루가나 화이트'

토마시 르 포르나시 루가나

TOMMASI LE FORNACI LUGANA

지역	이탈리아 〉 베네토 〉 루가나		
포도품종	투르비아나		
알코올	12.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	10-13℃		
테이스팅 노트	강렬하고 밝은 노란색 컬러를 띄며, 열대 과일과 자몽, 꽃 향기의 아로마가 인상적이다. 입 안에서는 드라이하며, 우아한 신선함이 조화롭게 나타난다. 약간의 아몬드 향과 함께 미네랄 노트가 오래 지속된다. 투르비아나 포도 품종의 특징인 높은 산도감이 토양의 미네랄과 결합되어 높은 숙성 잠재력을 보여준다.		
페어링 TIP	익힌해산물/생해산물/흰살생선/채소(샐러드)/익힌채소/부드러운치즈/단단한치즈/훈제,염장음식/밀가루음식(피자,파스타외)		

당도	DRY					SWEET
	1	2	3	4	5	
바디	LIGHT					FULL
	1	2	3	4	5	

제품설명

'아마로네 명가', 토마시 패밀리가 선보이는 루가나 지역의 르 포르나시(Le Fornaci) 빈야드에서 생산한,

가르다 호수의 신선한 향기를 담은 프리미엄 화이트 와인

루가나는 베로나와 매우 가까운, 이탈리아에서 가장 큰 호수인 가르다(Garda) 호수의 남단에 위치한 와인 생산지이다. 지역의 미세 기후는 가르다강의 온화한 바람에 영향을 받아 약간의 온열이 일정하게 유지된다. 이러한 이상적인 기후로 이 지역은 투르비아나 포도 품종을 키우기에 가장 적한한 기후를 가지고 있다.

투르비아나 (Turbiana)는 트리비아노(Trebbiano)의 클론으로, 토양이 건기에 굉장히 조밀하고 비가 온 뒤에 부드럽고 진흙이 되는 토양인 루가나 지역에서만 재배된다. 트리비아노 품종과 비교해서 적은 생산량을 가진 투르비아나는 중간 포도 크기로 자라고 조밀한 포도송이로 이루어져 있다. 껍질이 두꺼워 늦게 익지만, 완숙되었을 때의 당분이 적당해서 도수가 12도 남짓이다.

밤 동안 수확을 진행하며, 14°~18° 온도로 조절되는 곳에서 천천히 발효를 진행 후, 3개월 동안 Lee 숙성을 진행하고 스틸탱크에서 추가 숙성을 진행한다.

수상내역

2022빈티지 90점
2022빈티지 디켄터 Decanter 91점
2021빈티지 제임스 서클링 James Suckling 90점

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