



“품질대란 신퀸타에 숙성과 블렌딩의 미학이 더해진 프리미엄 레인지”

신퀸타 블랙 에디션

Cinquanta Black Edition

지역	이탈리아 > 풀리아		
포도품종	프리미티보 50% 네그로 아마로 50%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	루비 레드빛을 띄며 자두, 체리, 블랙베리 등을 연상시키는 복합적인 풍미를 가진다. 스파이시한 바닐라와 감초의 노트를 가지며 강렬한 풍미 속에 전해지는 풀바디함과 길고 부드러운 여운감이 특징이다.		
페어링 TIP	붉은 육류/흰 육류/익힌 채소/단단한 치즈/훈제/염장음식/밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



작황에 따른 수확 시점 조절을 통해 최상의 포도 품질에서 손 수확 진행했고 출기 제거 후 1~2일 저온 침용 과정을 거친다. 24도~26도 기준 온도를 유지하며 10일 간 발효 진행 후 프레스 진행한다. 네그로아마로는 아메리칸 바리고, 프리미티보는 프렌치 바리고 16개월 별도 숙성하여 최상의 조건을 만든 후 최종적으로 블렌딩한다는 점에서 기존 신퀸타와 차별화된 특징을 가진다.

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