



‘다양한 음식과 매칭하기 좋은 데일리 이탈리아 와인’

## 카날레토 피노 그리지오 DOC

CANALETTO PINOT GRIGIO DOC

지역	이탈리아 > 베네토		
포도품종	피노 그리지오 100%		
알코올	12%	용량	750ml
시음 적정 온도	10-12°C		
테이스팅 노트	맑고 연한 노란 빛의 와인으로, 신선한 레몬과 감귤류 과일, 샐러리, 민트, 흰 꽃향이 화려하고 신선하며, 산도가 좋고 우아하며 드라이한 화이트 와인		
페어링 TIP	흰 육류 / 익힌 해산물 / 생 해산물 / 흰 살 생선 / 채소(샐러드) / 익힌 채소 / 부드러운 치즈 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외) / 디저트		



### 제품설명



베네토 주의 북부에 위치한 포도원에서 엄선하여 수확한 포도로 만든다. 이 지역의 기후는 뜨거운 낮과 선선한 밤의 일교차를 형성하며, 그 결과 뛰어난 품질의 포도를 수확할 수 있게 된다. 9월 중순 수확한 포도는 잔가지를 제거하고, 공기 주머니로 부드럽게 압착하여 얻은 과즙을 저온에서 자연스럽게 걸러낸 뒤, 선별한 효모를 사용하여 발효를 진행한다. 발효는 온도 조절 상태의 스테인레스 스틸 탱크에서 약 15일 간 진행된다. 또한 양금과의 접촉 숙성을 40일 정도 진행하여 향기로운 풍미를 얻는다.

### 와이너리



베네토 주의 북부에 위치한 포도원에서 엄선하여 수확한 포도로 만든다. 이 지역의 기후는 뜨거운 낮과 선선한 밤의 일교차를 형성하며, 그 결과 뛰어난 품질의 포도를 수확할 수 있게 된다. 9월 중순 수확한 포도는 잔가지를 제거하고, 공기 주머니로 부드럽게 압착하여 얻은 과즙을 저온에서 자연스럽게 걸러낸 뒤, 선별한 효모를 사용하여 발효를 진행한다. 발효는 온도 조절 상태의 스테인레스 스틸 탱크에서 약 15일 간 진행된다. 또한 양금과의 접촉 숙성을 40일 정도 진행하여 향기로운 풍미를 얻는다.

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