

Luccarelli, Bianco

루카렐리, 비앙코



생산자 루카렐리(Luccarelli) < 판티니 그룹(FANTINI GROUP)
품종 샤르도네(Chardonnay) 33%, 말바시아(Malvasia) 33%
봄비노 비앙코(Bombino Bianco) 33%
등급 IGP
생산지 풀리아(Puglia), 이탈리아

BODY ●●●●●
SWEET ●●●●●

수상 International Wine & Spirit Competition – Bronze Medal
Decanter Wine Awards - Commended
International Wine Challenge - Commended

➤ 매우 낮은 온도에서 부드럽게 압착 후 침용(Cold-Maceration)을 거쳐 11°C 온도의 스테인레스 스틸 탱크에서 1차 발효를 한다. 2-3개월간 lees 와 함께 숙성 및 정제 후 병입한다.

★ 별 하나 = Care for The Earth
★ 별 둘 = Care for Good Fruit
★ 별 셋 = Care for The Work

라벨의 별은 위의 3요소를 표현하는 것으로, 이는 '루카렐리' 와인들의 아로마가 가지는 우아함과 구조의 복합미를 반영하고 있다.

- Color 밝은 옐로우-골드 컬러
- Aroma 잘 익은 옐로 컬러 계열의 과일향
- Palate 바로 마시기 편안한 스타일로 신선한 산도와 함께 좋은 밸런스를 갖추었다.
- Pairing 맑게 끓여낸 생선 스프, 오일 파스타, 가벼운 치즈
- Serving Temp. 10-12°C