

Cantina Cellaro, Solea Nero d'Avola

칸띠나 첼라로, 솔레아 네로 다볼라

CANTINA
CELLARO



생산자 칸띠나 첼라로(Cantina Cellaro) < 판티니 그룹(FANTINI GROUP)
품종 네로 다볼라(Nero d'Avola)
등급 IGP
생산지 삼부카(Sambuca) < 시칠리아(Sicilia) < 이탈리아

BODY ●●●●●
SWEET ●●●●●

수상 2021 Korea Wine Challenge(KWC) - Silver Medal(Vint.2020)

➤ <솔레아 네로 다볼라>는 23-25°C의 온도에서 짧게 잦은 펌핑 오버(Pumping-Over)를 진행하며 1차 발효를 한다. 침용은(Maceration)은 10-12일 일간 하며, 설익은 타닌(Green tannin)을 방지하기 위해 낮은 압력으로 압착해 주스를 얻는다. 병입 몇 개월 전 스테인레스 스틸에서 젯산발효(MLF)를 진행한다. 이 와인은 누구나 즐기기 편안한 스타일로 가격 대비 멋진 경험을 선사할 수 있는 와인이다.

- Color 퍼플 림을 띠는 짙은 레드-루비 컬러
- Aroma 감초와 정향 등의 향신료와 자두, 체리, 블랙베리, 블랙 커런트 등의 짙고 복합적인 아로마
- Palate 잘 익은 과일이 주는 풍성하고 부드러운 질감과 신선한 산도 등의 밸런스
- Pairing 바비큐, 로스트 비프, 닭과 오리 등의 가금류, 중간 정도 숙성된 치즈
- Serving Temp. 16-18°C · Alc. 14%