

Vite Colte, Spasso Piemonte Rosso Passito

비떼 꼴떼, 스파쏘 피에몬테 로쏘 파시토



생산자 비떼 꼴떼(Vite Colte) < 테레다비노(Terredavino)
품종 바르베라(Barbera) 100%
등급 DOC
생산지 피에몬테(Piemonte), 이탈리아

BODY ●●●●●
SWEET ●●●●●

수상 2022 Luca Maroni - 97점(Vint.2019)
2022 Korea Wine Challenge(KWC) - Silver Medal(Vint.2019)

▶“스파쏘 피에몬테 로쏘 파시토”는 포도를 나무에서 자연적으로 건조시켜 와인의 집중도를 높이는 **아파시멘토** 방식으로 만든 와인이다(Sugar Content: 10g/l ± 2). 빈야드는 남향 일조를 누리는 경사면에 위치하고 제한적인 수분을 보유하고 있다. 따뜻한 기온이 지속되면 포도가 무르익으면서 물이 부족해지기 때문에 과실의 건조화가 가속화 된다. 바르베라 품종의 특성 및 기후와 토양 덕분에 포도가 나무에 매달린 채로 과숙되는 것이 가능하다.

▶스테인레스 스틸 탱크에서 25°C의 온도로 15-18일 동안 침용 과정과 말로락틱 발효(malolactic fermentation)로 양조 과정이 마무리되면 6개월 간의 배럴 숙성과 3개월 간의 병숙성 후에 출시된다.

- Color 진한 루비 레드 컬러
- Aroma 잘 익은 과일 혹은 자두와 블랙 베리 잼 향을 동반한 화사하고 우아한 아로마
- Palate 말린 과일 노트의 강렬함과 부드럽고 따뜻하게 감싸는 듯한 균형감
- Pairing 로스트 비프 스테이크, 다양한 파스타 요리, 숙성된 치즈 등
- Serving Temp. 18°C