

Caldora, Caldora Montepulciano d'Abruzzo

칼도라, 칼도라 몬테풀치아노 다브루쑈



생산자 칼도라(Caldora) < 판티니 그룹(FANTINI GROUP)
품종 몬테풀치아노(Montepulciano)
등급 DOC
생산지 오르토나(Ortona) < 아브루쑈(Abruzzo) < 이탈리아

BODY ●●●●●
 SWEET ●●●●●

수상 2019 BERLINER WEIN TROPHY – Silver Medal Awards(Vint.2018)
 2017 AWC VIENNA – Gold Medal Awards(Vint. 2016)

➤ <칼도라 몬테풀치아노 다브루쑈>는 부드럽게 파쇄(crush)와 줄기제거 후 15일 간의 침용(maceration)과 발효(fermentation)를 거친다. 침용은 낮은 온도에서 4일 간, 발효는 26-28°C의 온도에서 8-10일 진행되며 오크 숙성은 하지 않는다. 이 와인은 누구나 즐기기 편안한 스타일로 가격 대비 멋진 경험을 선사할 수 있는 와인이다.

- Color 중간 정도의 선명한 루비-레드 컬러와 가넷 림
- Aroma 집중도 높은 과일(붉은 과일, 마라스카, 서양자두), 바닐라 힌트
- Palate 높은 바디감과 타닌의 조화로운 밸런스, 파워풀하고 긴 피니쉬
- Pairing 살라미, 리치한 스타일의 첫 번째 코스요리, 붉은 육류, 치즈 등
- Serving Temp. 16-18°C · Alc. %