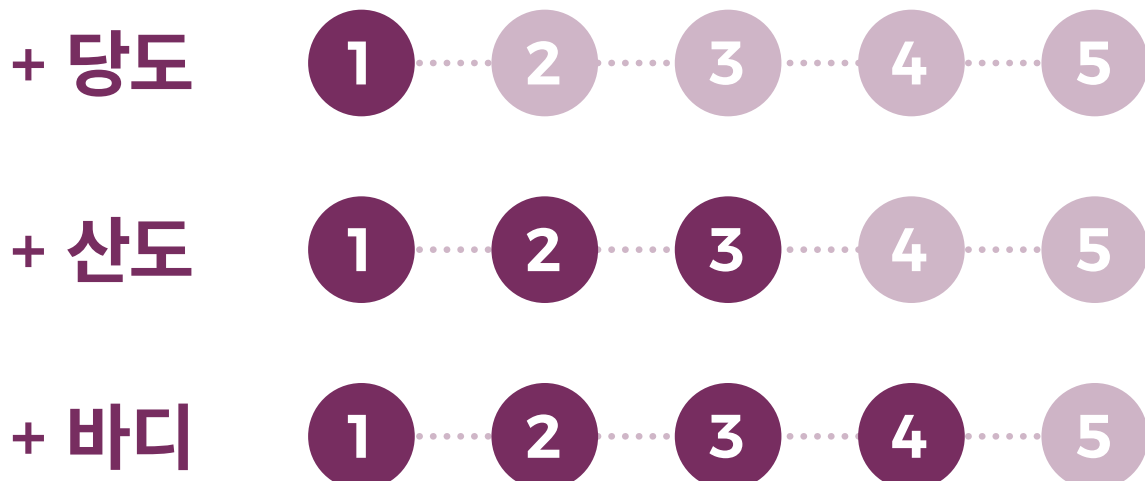




Azord Monferrato Rosso DOC

아조르드 몬페라토 로쏘

세 가지 포도품종이 만들어낸
풍부한 맛의 개성있는 와인



Type	레드 와인
Country / Winery	이태리 > 피에몬테 / 스칼리올라
Grape Variety	바르베라, 까베르네 소비뇽, 네비올로 (모두 같은 비율)
Capacity	750ml
Food Matching	토마토소스 파스타, 피자, 오리고기, 소꼬리찜, 부드러운 육류요리, 치즈

Information

잘 익은 과일향과 스파이시한 오크 향, 달콤한 바닐라 향이 느껴지며 드라이하고 풍부한 맛을 가진 와인이다. 프랑스산 오크배럴에서 6개월, 스테인리스 스틸 탱크에서 6개월, 병입 후 3개월 숙성시켜 출시하며 연간 7천 병 한정생산한다. 아조르드는 이 지역 방언으로 'Risk'를 뜻하며, 서로 다른 특성을 가진 세 가지 포도품종을 블렌딩할 경우 균형이 깨질 수 있어 레이블에 그려진 광대처럼 외줄을 타는 듯 균형을 맞춘다는 의미를 갖고 있다. 광대의 모자는 네비올로 품종과 우아한 스타일, 자켓은 바르베라와 바디감, 신발은 까베르네 소비뇽과 균형감을 상징한다.

Tip

몬페라토는 아스티, 알레산드리아 마을을 포함한 넓은 산지를 일컫는다. 레드 포도품종으로 바르베라가 가장 널리 재배되며, 바르베라 와인을 넣어 졸인 소꼬리찜 요리가 유명하다.