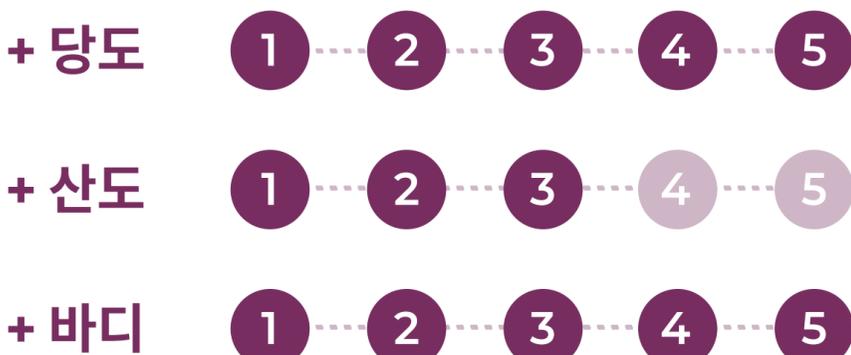




Brigaldara Recioto della Valpolicella

브리갈다라 레치오토

아파시멘토(포도를 건조시키는 방법)를 거쳐 만들어진 스위트 와인



Type	스위트 와인
Country / Winery	이태리 > 발폴리첼라 / 브리갈다라
Grape Variety	꼬르비나 55%, 꼬르비노네 25%, 론디넬라 20%
Capacity	375ml
Food Matching	초콜릿, 디저트, 치즈

Information

진한 루비색을 띠고 있으며, 블랙체리, 서양자두의 짙은 향과 모카, 에스프레소, 향신료의 향이 함께 어우러진다. 달콤하고 진한 과일 풍미가 산미와 균형을 이루며 긴 여운을 남긴다. 1970년부터 포도재배를 시작한 오래된 구획의 밭에서 재배한 포도로 양조한다. 몇 달 간 아파시멘토(appassimento, 포도를 자연 건조시켜 색, 아로마, 탄닌, 당도를 모두 높이는 베네토 전통 양조방식) 과정을 거친 포도를 껍질과 함께 자생 효모로 발효한다. 알코올 볼륨과 잔류 당도의 균형이 맞아떨어지는 순간, 자연스럽게 발효를 멈춘다. 25헥토리터 들이 슬라보니안(Slavonian) 오크 배럴에서 2년 숙성해 병입한다. 작황이 좋은 해에만 연간 5천 병 가량 만드는 특별한 와인이다.

Awards

+2016 | Bibenda 4 grappoli

Tip | 베네토 지방의 대표적인 스위트 와인인 레치오토(Recioto)는 포도를 건조시켜 당도가 높은 포도즙으로 발효하다가 중간에 발효를 중지해 높은 잔당량을 남기는 방식으로 만든다.