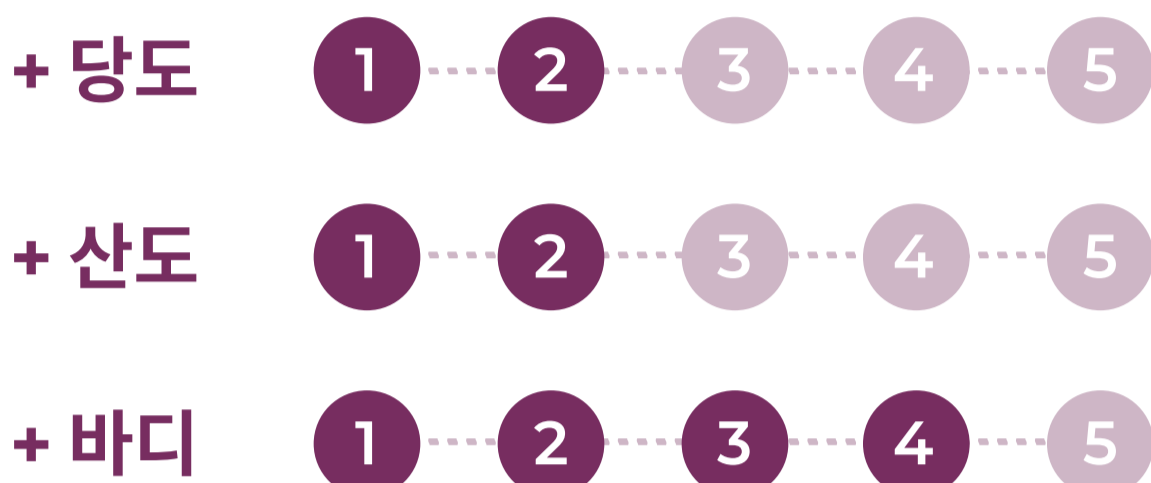




Brigaldara Amarone della Valpolicella Cavolo

브리갈다라 아마로네 까볼로

아파시멘토(포도를 건조시키는 방법)를 거친 포도로 만든 와인으로 농축된 맛과 향이 매력적이다



Type	레드 와인
Country / Winery	이태리 > 발폴리첼라 / 브리갈다라
Grape Variety	꼬르비나 55%, 꼬르비노네 25%, 론디넬라 20%
Capacity	750ml
Food Matching	그릴에 굽거나 훈제한 육류, 잘 숙성된 치즈

Information

가넷 컬러를 띠고 있으며 과일 잼, 새콤한 체리, 바닐라 아로마가 건포도, 스파이시한 힌트와 함께 복합적인 향을 만든다. 벨벳처럼 부드러운 우아함과 단단한 골격을 두루 갖춘 와인이다.

그레차나(Grezzana) 마을의 해발고도 250m에 위치한 까볼로 밭에서 재배한 포도로 연간 1만 병 만드는 와인이다. 아마로네 전통 방식에 따라 약 120일 간 아파시멘토(appassimento, 넓은 대나무 받침대에서 포도를 자연 건조시켜 색, 아로마, 탄닌, 당도를 모두 높이는 베네토 전통 양조방식) 과정을 거친 포도를 껍질과 함께 발효한다. 바리끄에서 2년, 25헥토리터 들이 슬라보니안(Slavonian) 오크 배럴에서 2년 숙성해 병입한다.

Awards

+2012 | Wine Spectator 92점, Gambero Rosso 2 glasses

Tip

| 베네토 지방의 대표적인 고급 와인인 아마로네(Amarone)의 정식 명칭은 “아마로네 델라 발폴리첼라”이며 ‘쓰다’라는 뜻의 단어 아마르(Amare)에서 유래한다. 반 건조한 상태의 포도로 만들어 매우 농축되고 진한 맛을 지닌 고도수의 레드 와인이다.