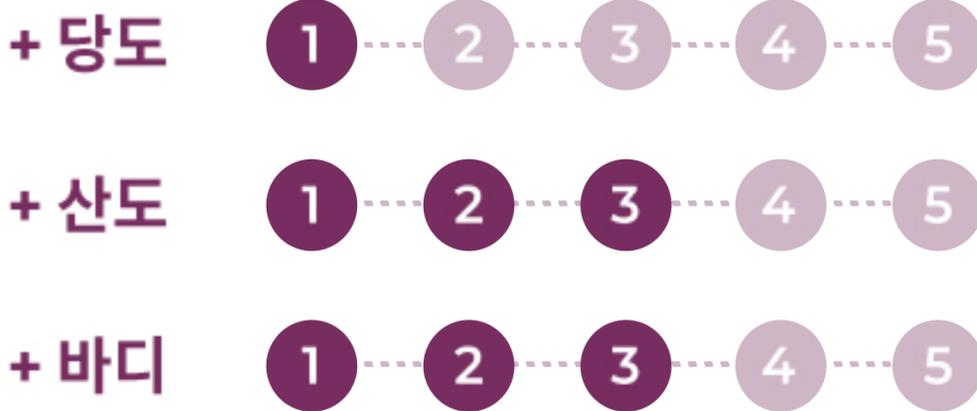




Remole Rosso

레몰레 로쏘

700년간 이태리 식탁을 책임진
프레스코발디의 페어링 교과서



Point

- 700년 역사의 와인메이킹 노하우에서 나오는 이태리 요리에 최적화된 페어링 와인
- 고급 향신료인 카다멈의 스파이스향과 발사믹한 센세이션의 조화
- 토마토 베이스의 파스타, 리조또와 마리아주를 보여주는 레드와인

Type	레드 와인
Country / Winery	이태리 > 토스카나 / 프레스코발디
Grape Variety	산지오베제 90%, 까베르네 소비뇽 10%
Capacity	750ml
Food Matching	토마토 소스 파스타, 깔조네

Information

밝은 보라빛 컬러를 띠고 있으며 블랙커런트, 라즈베리, 블랙체리의 향이 강하게 느껴지며 약간의 스파이시함 또한 느껴진다. 입에서는 이러한 향들이 신선하면서도 부드럽고 균형감있게 느껴진다. 스테인리스 탱크에서 4개월 숙성 후 병에서 2달 숙성후 출시하며 파스타, 돼지고기 등과 잘 어울린다.

Tip | 레몰레 로쏘는 프레스코발디의 700년 역사를 함께한 와인이며 토스카나를 대표하는 와인이다.