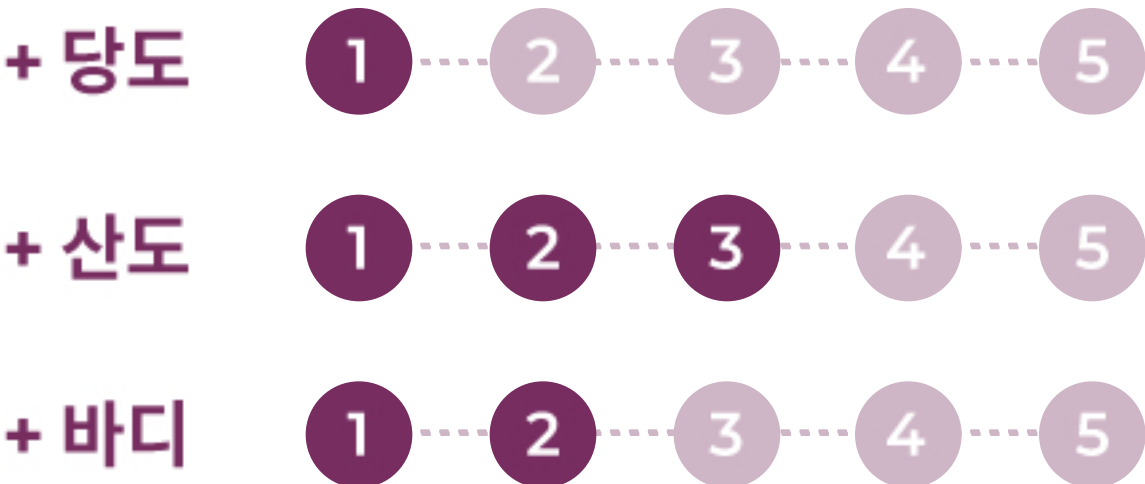




Remole Bianco

레몰레 비앙코

700년간 이태리 식탁을 책임진
프레스코발디의 페어링 교과서



Point

- 700년 역사의 와인메이킹 노하우에서 나오는 이태리 요리에 최적화된 페어링 와인
- 아오리 사과의 청량함과 릴리의 꽃향이 조화로운 화이트 와인
- 샐러드 중에서도 리치한 소스와 잘 어울리며, 생선 샐러드, 치킨 샐러드 등 육해공 모든 샐러드류와 마리아주를 보여줌

Type	화이트 와인
Country / Winery	이태리 > 시칠리아 / 프레스코발디
Grape Variety	베르멘티노,트레비아노
Capacity	750ml
Food Matching	조개 술빚, 랍스터 구이

Information

밝은 벚짚에서 볼 수 있는 노란색 컬러를 띠고 있으며 야생화, 복숭아, 바질과 타임향이 느껴진다. 입에서는 신선하면서도 미디엄 바디가 느껴지며 이러한 구조적인 특징은 와인에서 알코올의 느낌보다는 강한 과실향이 더 느껴지게 한다.
스테인리스 탱크에서 4개월 숙성 후 출시하며 생선, 조개, 씨푸드 파스타 등과 잘 어울린다.

Tip | 레몰레 비앙코는 프레스코발디의 긴 역사를 함께한 와인이며 토스카나를 대표하는 와인이다.