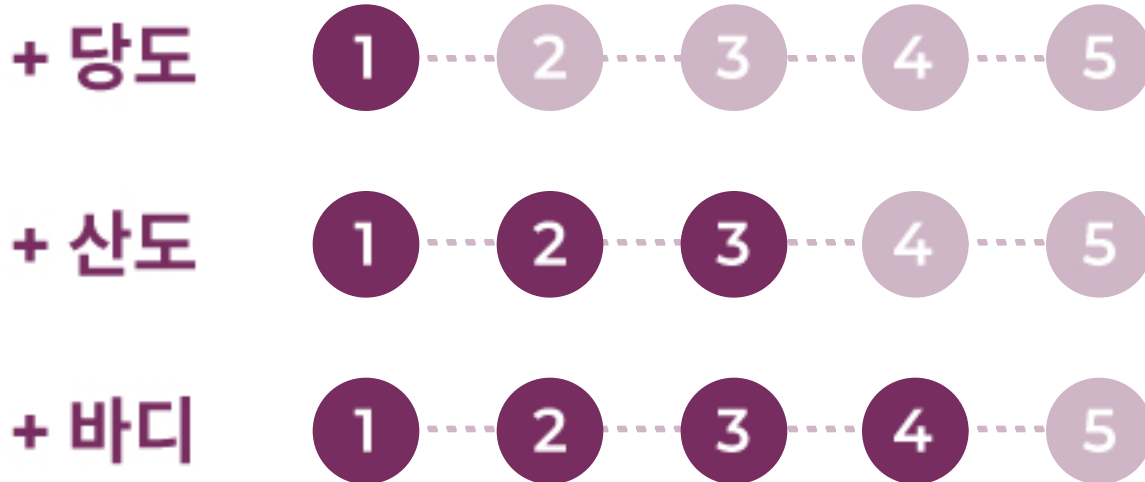




Bruno Giacosa Falletto Barbera d'Alba

부르노 지아코사 팔레토 바르베라 달바

최상급 크뤼를 보유하고 있는
정통 피에몬테의 강자
'부르노 지아코사'



Point

- 세라룽가 달바 마을에 있는 와이너리 소유의 밭에서 재배한 포도로 만들어 냄
- 스테인리스 탱크 15일 발효 후 13개월 프랑스산 오크 숙성, 1개월 추가 병 숙성을 거쳐 깊이감 있는 바르베라를 양조해 냄
- 연간 3,600병 한정 수량 생산

Type	레드 와인
Country / Winery	이태리 > 피에몬테 / 브루노 지아코사
Grape Variety	바르베라 100%
Capacity	750ml
Food Matching	소고기 스테이크, 칠면조 구이, 브레이징한 오리고기, 라구, 치즈, 프로슈토

Information

가장 자리에 보랏빛이 감도는 붉은 색을 띠고 있다. 집중도 높고 복합적이며 검은 과실, 달콤한 감초, 그리고 흑연의 향이 강하게 느껴진다. 구조감과 바디감에 바르베라 특유의 산도가 더해져 뛰어난 밸런스를 자랑한다.
스테인리스 스틸 탱크에서 15일간 발효 과정을 거치며 13개월 동안 큰 프랑스산 오크통에서, 추가로 1개월간 병 숙성을 거쳐 출시한다. 연간 3,600병 가량 한정 수량으로 생산한다.

Tip | 세라룽가 달바 마을에 있는 와이너리 소유의 밭에서 재배한 포도로 만들며, 단위면적당 포도수확량은 헥타르당 50헥토리터로 제한한다.