VILLA CORDEVIGO BIANCO

빌라 꼬르데비고 비앙코

Producer	Region	Style	Varietal	Vintage
Villa Cordevigo	Italy, Veronese I.G.T.	Dry White	Garganega, Sauvignon Blanc	2018

Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic Status & Vegan	Awards
13%	8°-05°C	Up to 10 years		Vivino: 4.4

Winery & Wine

빌라 꼬르데비고는 1971년 설립된 가족회사인 Cristoforetti Delibri 그룹이 자랑하는 와이너리입니다. 이 회사가 소유하고 있는 빌라벨라 와이너리의 중심에 빌라 꼬르데비고가 있습니다. 동명의 아름다운 호텔과 미슐렝 스타 레스토랑을 포함한 100헥타르의 포도밭 중 현재 23헥타르가 유기농법으로 재배되고 있습니다. 한정수량 생산하는 와인으로 특별한 와인을 마셔보고자 하는 사람들에게 권한다고 합니다.

‘이태리 품종과 프랑스 품종이 조화를 이루는 우아하고 매력적인 화이트 와인 '

Vinification

Garganega와 Sauvignon Blanc은 각각 따로 수확한 후, Garganega는 더 농축된 맛을 얻기 위해 나무 상자에 넣어 과숙시킵니다. 포도를 부드럽게 압착한 다음 온도 조절 장치가 된 스테인레스 탱크에서 발효시킨 후 프렌치 오크 배럴에서 발효를 완성합니다. 이 과정에서 젖산 발효도 일부 일어나 와인이 더욱 부드럽고 풍부해집니다. 오크통에서 숙성시킨 후 병안에서의 숙성을 거친 후 출시합니다.

Tasting Note

반짝이는 금빛이 감도는 노란색으로, 골든 딜리셔스 사과, 자두, 파인애플, 레몬류 과일의 상쾌한 향과 더불어 소비뇽 블랑이 주는 향 – 세이지, 야생화와 푸른채소의 향이 어우러집니다. 벌꿀의 향을 느낄 수 있는 것은 일부 포도를 건조시켰기 때문입니다. 미네랄 향은 가르가네가의 특징인데 숙성과 함께 두드러지게 나타납니다. 입안에서는 부드럽고 말랑한 과일을 씹는듯 매력적이며, 풍부하고도 톡쏘는 듯한 산미가 가득합니다. 우아한 꽃향기에 이어 미네랄의 뒷맛으로 마무리 됩니다.

○●○○○ 당도

○○○●○ 산도

●○○○○ 탄닌

○○○●○ 바디

Analysis

pH / TA g/l / Residual Sugar g/l

Food Fairing

모든 생선요리, 채소 요리, 특히 아스파라거스와 잘 어울리며 구운 흰색 살코기, 중간 정도 숙성된 치즈에 곁들여도 좋습니다.

Comma, Wine