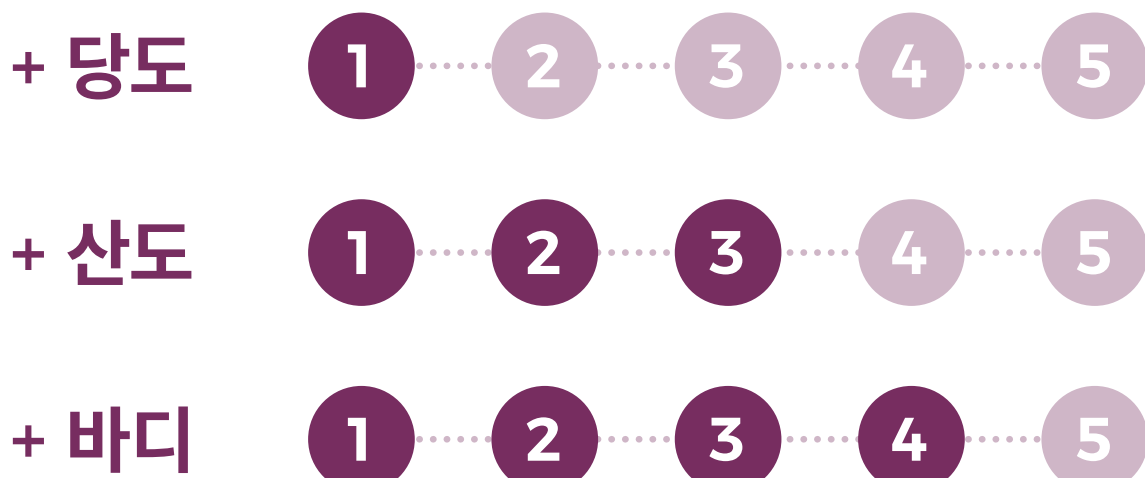




La Scolca Soldati d'Antan
Millesimato Brut

라 스콜카 솔다티 단탄 밀레지마토 브뤼트

10년 숙성한 전통방식
스파클링 와인



Type	스파클링 와인
Country / Winery	이태리 > 피에몬테 / 라 스콜카
Grape Variety	코르테제 100%
Capacity	750ml
Food Matching	섬세한 풍미를 지닌 정교한 요리

Information

라 스콜카 패밀리의 코르테제 품종, 가비 생산지에 대한 열정과 장인정신으로 만든 프리미엄 스파클링 와인. 가비 언덕에서 엄격하게 선별 수확한 코르테제 100%를 양조해 병입 후 2차 발효, 효모 찌꺼기와 함께 10년 숙성하는 전통 방식 스파클링 와인이다.

부드럽고 풍성한 거품, 밝은 황금색을 갖고 있으며 열대과일의 진한 향, 말린 과일, 벌꿀, 향신료의 다채로운 아로마가 우아하고 복합적인 풍미를 만들어낸다. 입 안을 꽉 채우는 풍미와 굳건한 골격, 벨벳처럼 부드러운 촉감을 즐길 수 있으며 아몬드 힌트와 새콤함으로 마무리되는 긴 여운을 보여준다.

Tip

코르테제(Cortese)는 피에몬테 남동쪽 가비 마을의 오래된 토착포도품종으로, 17세기 문헌에 최초로 등장했다. 신선한 라임, 시트러스 향과 씹살한 허브 아로마를 지녔으며 사과, 복숭아 과즙의 맛과 높은 산미가 특징이다. 프레쉬하고 드라이한 타입의 화이트 와인, 스파클링 와인으로 만든다.