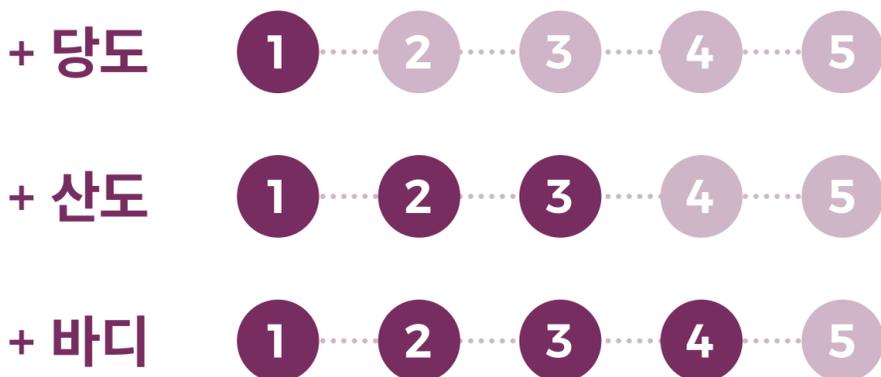




GD Vajra Langhe DOC Rosso

# GD바이라 랑게 로쏘

피에몬테 대표 포도품종을 모두 모아 만든 특별한 와인



<b>Type</b>	레드 와인
<b>Country / Winery</b>	이태리 > 피에몬테 / 지디 바이라
<b>Grape Variety</b>	네비올로, 돌체토, 바르베라, 알바로사, 프레이자, 피노 누아
<b>Capacity</b>	750ml
<b>Food Matching</b>	신선하게 즐기는 스타일로 피자, 파스타 등 다양한 음식과 무난하게 어울린다.

## Information

보랏빛이 감도는 검붉은 색을 띄고 있으며, 붉은 과일, 자두, 꽃 향기와 더불어 스파이시한 여운을 느낄 수 있다. 입 안에 짝차는 과즙의 풍부한 맛이 이어지며, 아몬드, 검은 후추, 각종 향신료가 어우러지는 다채로운 향과 산뜻한 여운이 인상적이다. 각 품종 특성을 고려해 각각 다른 시기에 사람 손으로 엄선해 수확한다. 8~10일간 발효 후 14~16개월 숙성한다. 숙성 시에는 주로 스테인리스 스틸 탱크를 사용하며 필요에 따라 이전에 사용했던 오크 통을 쓰기도 한다.

## Tip

피에몬테 지방을 대표하는 포도품종 네비올로, 돌체토, 바르베라를 주 품종으로 소량의 알바로사, 프레이자, 피노 누아를 블렌딩해 만들었다. 네비올로의 탄닌, 돌체토의 풍부한 향과 우아함, 바르베라의 신선한 맛, 프레이자의 풍부한 과일 향이 어우러지며, 알바로사는 이 모든 개성을 한 덩어리로 만들어주는 역할을, 피노 누아는 섬세한 캐릭터를 더하는 역할을 해준다.