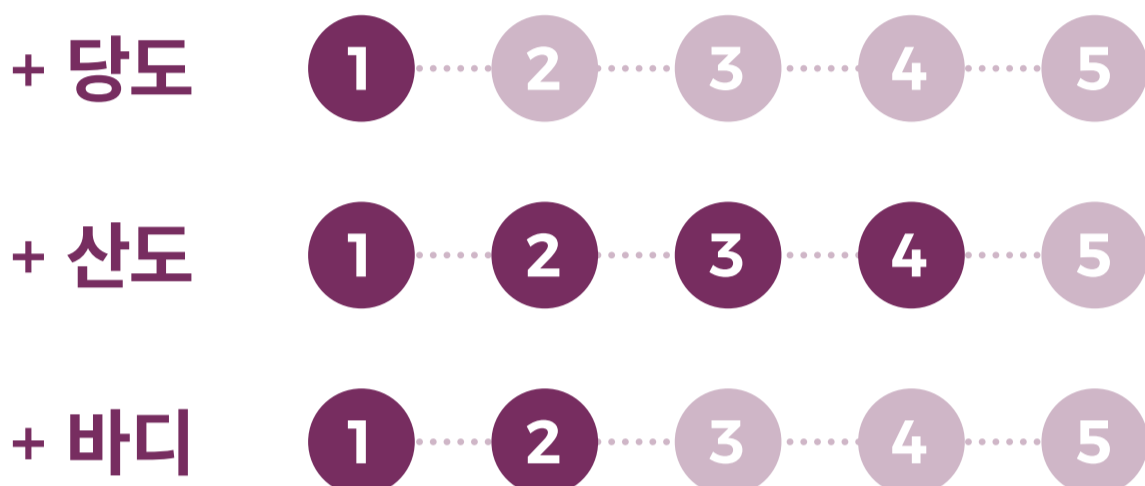




Zlatan Otok Cuvee White

즐라탄 오토크 꺄베 화이트

흐바르 섬에서 수확한 토착품종으로 만든 화이트 와인



Type	화이트 와인
Country / Winery	크로아티아 > 달마티아 / 즐라탄 오토크
Grape Variety	포십 60%, 트레비아노 토스카노 20%, 토착품종(보그다누사, 마라스티나, 머스캣) 20%
Capacity	750ml
Food Matching	지중해식 요리, 해산물, 리조또, 가금류 요리

Information

흐바르 섬에서 수확한 포도로 만든 화이트 와인으로 매년 200헥토리터(2만6천 병) 생산한다.

노란색을 띠고 있으면 다양한 과일 향과 풍부한 구조감을 가지고 있다. 과실의 신선한 캐릭터가 입안에 길게 남는다.

손으로 수확한 포도를 압착해 16-18 °C 온도에서 발효한다.

젖산발효를 거치며 스테인리스 스틸 탱크에서 12개월, 병입 후 6개월 더 숙성해 출시한다. 신선하게 마셔도 좋고 5년까지 더 두고 숙성할 수 있는 잠재력을 갖고 있다.

Tip

포십(Posip)은 크로아티아 토착 화이트 와인 품종으로 독특한 아로마와 높은 알코올 도수의 와인을 만들 때 많이 사용됨.