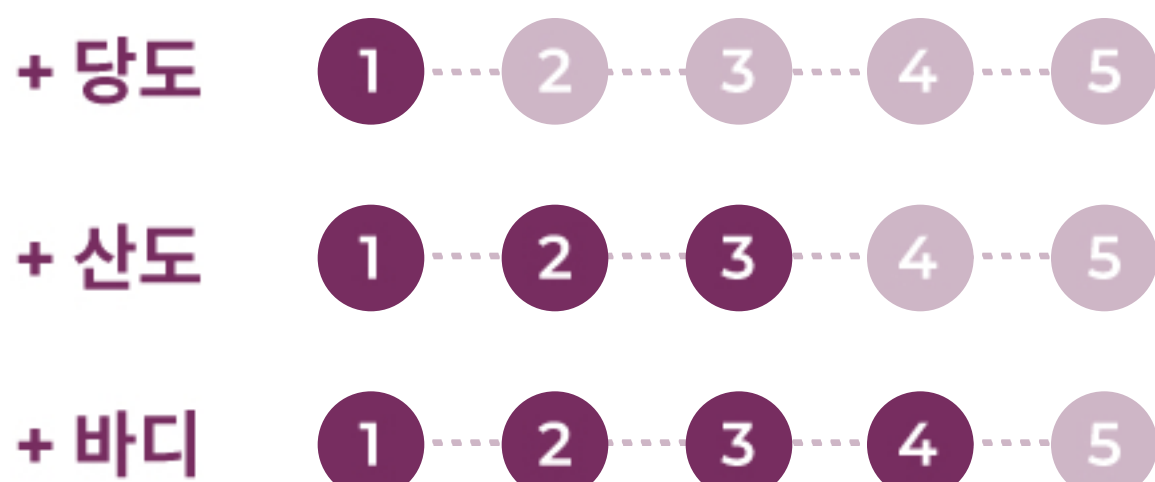




GD Vajra Langhe DOC Rosso

## 지디 바이라 랑게 로쏘

이태리 현지 대표 미식와인,  
지디 바이라



### Point

- 이태리 현지에서 인정받는 미식와인, 음식과 함께할 때 진가를 발휘하는 지디바이라
- 이태리 현지, 미슐랭 레스토랑을 장악하고 있는 미식 와인을 합리적인 가격으로 즐길 수 있음
- 손 수확한 포도, 세 번의 선별 작업 등 전통적 와인 양조 기법과 현대의 기술을 결합한 와인메이킹

Type	레드 와인
Country / Winery	이태리 > 피에몬테 / 지디 바이라
Grape Variety	네비올로, 돌체토, 바르베라, 알바로사, 프레이자, 피노 누아
Capacity	750ml
Food Matching	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 꽉 차는 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.