



토소 브뤼 밀레시마토

토소 브뤼 밀레시마토

Toso Brut Millesimato

- 와이너리 Toso (토소)
- 국가 이태리
- 지역 피에몬테(북부 이태리)
- 포도품종 그렐라(프로세코)와 화이트 품종 블렌딩 (Verdisio, Perera, Bianchetta 외)
- 타입 스푸만테
- 알코올 12.0%
- 용량 750ml
- 방식 샤르마 방식(Charmat Method)
- 빈티지 2019

SWEETNESS  DRY SWEET

BODY  LIGHT FULL

Tasting Notes

- 밝고 노란 밀짚색을 띠며 오래 지속되는 풍부한 기포가 매력적임.
- 흰 꽃향, 그린 애플, 배 향이 후각을 자극하며 신선하고 산뜻한 산미가 잘 균형잡힌 드라이 스푸만테 임.
- 적정 서빙온도는 6~8°C 이며, Aperitif(식전주)로 최적이며 가벼운 전채요리 및 Seafood와 잘 어울림.

특징

- 포도송이는 부드럽게 압착된 후 즉시 17°C 이하로 저온 발효되며 이후 Temperature Controlled Stainless Steel 탱크에서 샤르마 방식으로 2차 발효가 진행 됨.
- 포도가 가지고 있는 신선함과 아로마를 최대한 표현한 스푸만테 임.