



# 팔라찌 블랑 드 블랑 밀레시마토

## Palazzi Blanc de Blancs Millesimato



팔라찌 블랑드블랑 밀레시마토

- 와이너리 Toser Vini
- 국가 이태리
- 지역 베네토
- 포도품종 그렐라(프로세코) 40%, 가르가네가 40%  
트레비아노 20%
- 타입 스푸만테
- 알코올 11.0%
- 용량 750ml
- 방식 샤르마 방식(Charmat Method)



### Tasting Notes

- 옅은 밀짚색의 크리스탈처럼 투명한 스푸만테로 끊임없는 기포는 서양배, 감귤류, 흰색 과육의 풍미를 전해 주며,
- 입안에서는 신선한 과일향, 풍부한 꽃향이 생기있는 산미와 크림미한 기포와 잘 조화를 이룸
- Seafood등 가벼운 요리와 잘 어울리며, 축배의 자리를 더욱 흥겹게 해주는 와인 임.

### 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.