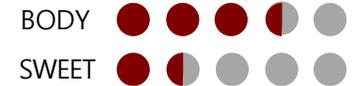


Lama Di Pietra Nero di Troia

라마 디 피에트라 네로 디 트로이아



생산자 칸티나 디오메데(Cantina Diomede) < 판티니 그룹(FANTINI GROUP)
품종 네로 디 트로이아(Nero di Troia) 100%
등급 IGP
생산지 뿌리아(Puglia), 이탈리아



➤ 포도는 Puglia 북쪽의 따뜻하고 건조한 지역에서 생산되며, 석회질과 점토질 토양이 매우 더운 여름 시즌동안 시원한 기온과 수분을 유지하는 데 도움을 준다. 밤과 낮의 커다란 기온차는 우아하고 섬세한 스타일의 와인을 생산하는데 중요한 역할을 한다.

➤ 컨설턴트 와인메이커 필리포 바칼라로(Filippo Baccalaro)는 양조학자인 마시모 디 바리(Massimo di Bari) 및 루카 뿌리즈(Luca Pugliese)와 긴밀히 협력하여 고품질의 건강한 포도를 생산한다. 대부분의 작업은 수작업으로 수행되며 포도원 관리는 유기적 접근 방식을 따른다.

➤ 10월 하순에 수확된 포도는 엄선된 효모로 온도 조절이 가능한 스테인리스 스틸 탱크에서 충분한 침용 발효 과정을 거친 후 10개월 동안 숙성되어 풍부한 과실향과 좋은 구조감을 연출한다.

- Color 바이올렛-루비 컬러
- Aroma 오디, 체리 등 잘 익은 레드 베리 부케가 인상적인 복합적인 아로마
- Palate 섬세한 타닌과 긴 피니쉬, 입안 가득히 느껴지는 바디감과 우아한 구조감
- Pairing 미트 소스 파스타, 붉은 육류, 향신료가 가미된 로스티드 미트, 숙성 치즈
- Serving Temp. 16~ 18°C