



CA' DEL SETTE®
— GOURMET FOOD & BEVERAGE —

바카 델 메를로® 카 델 세테® 라인

바카 델 메를로® 와인은 주로 베로나 동부의 토착 품종인 가르가네가 포도 포함되어 있습니다. 그 이름은 "BACCA"에서 유래되었으며, 이는 가르가네포도 송이에서 가장 뛰어난 열매를 가리킵니다. 그리고 "MERLO"는 우리 지역에 서식하며 특히 가르가네포도의 열매를 선호하는 광택 나는 검은 깃털, 노란/주황색 부리, 활기찬 지저귀므로 특징지어지는 새입니다. 이 새는 최상의 열매를 즐기는 진정한 미식가로, 익은 것과 달콤한 열매를 선호합니다. 최상의 열매를 즐기듯, 우리는 이 와인을 제조할 때 가장 우수한 송이를 세심하게 선택하여 우리 땅의 향기와 맛을 떠올리려고 합니다.

종류: 화이트 와인 베네토 I.G.T.

포도 품종: 가르가네가, 샤르도네, 피노 비앙코.

지역: 베로나, 비첸차

토양 유형: 화산성의 및 편암성의

특징: 맑고 투명한 연한 노란색이고 녹색 하이라이트가 있습니다. 향은 광물, 과일, 그리고 꽃 향이 어우러져 있으며, 화강암을 연상시키는 냄새와 보랏빛의 백합과 같은 야생화, 바삭한 배의 향이 있습니다. 시럽에 담긴 살구와 아몬드의 달콤한 끝맛이 있습니다. 맛은 가볍고 상쾌하며, 고소하며, 오래도록 지속되는 끝맛이 있습니다.

식품 페어링: 에피타이저 및 생선과 조개의 첫 번째 코스 요리와 잘 어울립니다. 그리고 또 야채, 흰 고기, 그리고 전통적인 지중해 요리와도 완벽하게 어울립니다.

서빙 온도: 8-10°C

알코올 함량: 12%vol



CA' DEL SETTE®

CODICE EAN 13 bt. 0,75 L: BT 8050148520405 / BOX x 6 BT 8050148520412



Seven House S.r.l.

Via San Brizio, 44 - 37032 Monteforte d'Alpone (VR)

Email: cadelsettegourmet@gmail.it - www.7house.it - Tel. +39 3442418030