



CA' DEL SETTE®
— GOURMET FOOD & BEVERAGE —

프로세코 DOC® 필라코르타® 라인



필라코르타® 라인의 와인들은 특정한 역사적 시기부터 포도밭의 심는 기술에서 이름을 따왔습니다. “짧은 줄”의 기원은 베네토 지역의 가족들의 과거와 관습과 연관되어 있습니다. 그들은 부모의 사망 시, 다양한 토지 토막들을 상속자들 사이에 나눠야 했고, 이로써 점점 작은 토지들이 생겨나게 되었습니다. 이 “짧은 줄”에서 나온 것이 저희의 스푸만티 필라코르타® 라인입니다. 다양한 구토에서 선택된 포도로 양조된 와인들입니다. 이 선택된 포도들은 와인에 특별한 향과 맛을 부여하며, 세심한 발효 과정을 거쳐 독특한 제품으로 변모하게 됩니다. 섬세하고 우아한 필라쥬를 가진 이 와인은 모든 행사에 적합합니다.

종류: 프로세코 D.O.C. – 스파클링 화이트 와인 5,5 atm.

포도 품종: 글레라 100%

지역: 비첸차도

토양 유형: 자갈과 실트입니다.

특징: 밝고 연한 짙색에 녹색 하이라이트가 돋보이며, 섬세하고 세련된 필라쥬가 있습니다. 향기는 과일 향, 꽃 향, 그리고 허브 향이 섞여 있으며 신선한 시트러스 과일, 녹색 사과, 그리고 자스민과 같은 흰 꽃의 향이 느껴집니다. 입안에서는 매우 상쾌하며 좋은 광물감과 오래 남는 마무리맛이 있습니다.

식품 페어링: 아페리티프 잘 어울리며, 다양한 핑거 푸드, 런치미트, 치즈, 가벼운 고기 소스가 들어간 파스타, 그리고 흰색 고기 첫째 코스요리와 함께 완벽하게 어울립니다.

또한 여름에는 수프, 크뤼디테, 그리고 해산물 요리와도 잘 어울립니다.

서빙 온도: 6-8 °C

알코올 함량: 11%vol

CODICE EAN 13 bt. 0,75 L: BT 8050148520283 / BOX x 6 BT 8050148520320



Seven House S.r.l.

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

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

@CADELSETTE_GOURMET

