



CA' DEL SETTE®
— GOURMET FOOD & BEVERAGE —

루가나 DOC® 말케세 델 세테® 라인

이 화이트 와인은 베네토와 롬바르디 지경에서 생산됩니다. 구체적으로는 베로나와 브레시아 도에서 생산됩니다. 그 이름은 가르다 호수 남쪽에 위치한 시르미오네 자치시에 위치한 아늑한 마을 루가나에서 유래했습니다. 이 지역은 오랜 세월 동안 포도 재배로 유명하며, 유연한 평야가 넓게 퍼져 있습니다. 독특한 토양과 가르다 호수에서부터 부는 부드러운 바람이 결합되어 풍부한 향과 독특한 맛을 가진 와인을 낳습니다.

루가나의 역사는 오래되었으며 근거가 풍부합니다. 그 전통은 로마 제국 시대로 거슬러 올라가는 것으로 보이며, 유명한 로마 시인 발레리우스 카툴루스가 그의 뛰어난 맛과 매력적인 향을 칭찬하며 그 가치를 인정했다는 이야기가 전해집니다. 이 와인의 유산은 실리고의 가르다 호수 해변을 방문한 이사벨라 더스테 곤자가가 즐긴 "아름다운 포도"와 관련된 역사적 및 문학적 계정을 포함하여 다양한 역사적 및 문학적 계정을 통해 더욱 입증되고 있습니다.

종류: 루가나 D.O.C.

포도 품종: 트레비아노, 인크로치오 만조니

지역: 베로나도, 브레시아도

토양 유형: 점토질입니다

특징: 와인은 연한 노란색에 녹색하이라이트 감도는 색상을 띄고 있습니다. 향은 복합적이며, 젖은 돌의 미네랄 향부터 흰 들꽃과 린든 나무의 섬세한 아로마까지 다양합니다. 진행됨에 따라 은은한 살구와 흰 과일의 향이 드러납니다. 잘 익은 망고와 파파야 같은 이국적인 과일들이 감각을 자극하며, 꿀과 건과일의 미묘한 향이 더해집니다. 입안에서는 신선하고 완벽하게 균형 잡힌 풍미를 선사합니다.

식품 페어링: 이 와인은 놀랄 정도로 다재다능하여 다양한 요리와 잘 어울립니다. 아페리티프부터 애피타이저, 생선 첫째 코스요리부터 흰 고기와 부드러운 치즈까지, 다양한 요리를 훌륭하게 보완합니다.

서빙 온도: 8-10°C

알코올 함량: 12,5 %vol

CODICE EAN 13 bt. 0,75 L: BT 8050148521747 / BOX x 6 BT 8050148521518



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

