



CA' DEL SETTE®
— GOURMET FOOD & BEVERAGE —

프로세코 ® 카 델 세테 ® 라인

프로세코와 그 생산에 대한 증거는 16세기 말로 거슬러 올라갑니다. 여행 애호가였던 영국 신사 파인스 모리슨은 고대 로마인들이 사랑한 와인인 "푸치눔"에 대해 기록했으며, 이는 글레라 포도로 만든 와인이었습니다. 어느 시점에서 그 지역에서 생산된 와인을 주변 지역의 와인과 구별할 필요가 있었고, 글레라 포도가 재배된 트리에스테 만 앞에 세워진 프로세코 타워의 이름을 따서 프로세코로 이름을 짓기로 했습니다. 프로세코 와인에 대한 추가 증거는 비첸차 출신의 시인 아우렐리아노 아칸티가 쓴 책 "일 로콜로 디티람보"에서 찾을 수 있으며, 그는 이 와인이 다른 넥타르보다 우월하다고 찬양했습니다. 따라서 프로세코의 전통은 오랜 역사를 가지고 있으며, 오늘날까지 이어져 내려오고 있으며, 이제는 모든 연령대의 입맛을 만족시킬 수 있는, 모든 행사에 적합한 대표적인 "버블"로 자리 잡았습니다.

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

포도 품종: 글레라 100%

지역: 비첸차도

토양 유형: 자갈질, 미사질 및 점질입니다.

특징: 밝고 옅은 짙색에 녹색 하이라이트가 돋보입니다. 매우 섬세하고 우아한 페를라주가 특징입니다.

향은 과일과 꽃 향이 어우러지며, 골든 애플, 배, 아카시아 꽃의 힌트를 느낄 수 있습니다.

입안에서는 신선하고, 좋은 감칠맛과 지속성을 가지고 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 8050148520344 / BOX x 6 BT 8050148520382



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

