#이태리/#마렘마/#RED

'마렘마의 교과서'

만텔라시 산 쥬세페 DOCG

Mantellassi San Giuseppe DOCG

지역	이태리 〉 토스카나 〉 마렘마
포도품종	산지오베제 85% 까베르네 소비뇽 10% 칠리에지올로 5%
알코올	14%
용량	750ml
등급	DOCG
시음 적정 온도	13-15℃
테이스팅 노트	산지오베제에서 오는 딸기, 레드 플럼, 체리와 같은 레드 베리 계열의 과실미와 함께 까베르네 소비뇽에서 오는 무게감과 탄닌이 매우 잘 조화를 이룬다. 약간의 산도와 함께 이탈리아 음식과 매칭하기에 매우 좋다.
페어링 TIP	흰 육류, 부드러운 치즈, 피자, 파스타

당도 DRY 1 2 3 4 5 SWEET

바디 LIGHT 1 2 3 4 5 FULL

제품설명

'산 쥬세페'는 만텔라시가 소유한 빈야드에 있는 돌로 지어진 오래된 농가의 이름으로 모렐리노 디 스칸사노 DOCG 와인에 특별히 붙여졌다. 수확기에 포도밭에서 최고의 구획(Lot)만을 선정하여 조그마한 프렌치 오크통에서 6개월간 숙성한 후 2-3개월 동안 병숙성 후 출시한다. 조그만한 오크통을 사용하여 오크의 프렌치 오크통에서 올 수 있는 우아함과 섬세함을 와인 전체에서 느낄 수 있도록 하였으며 과실에서 오는 프레쉬한 느낌과 부드러운 부케가 잘 조화를 이루는 와인이다.

와이너리

Labor omnia vincit (노동은 모든 것을 정복한다)는 Mantellassi 와이너리의 헌신과 정신을 표현하는 단어이다. 토스카나 북부 Pistoia 지역에서 시작한 Mantellassi Farm는 1860년 Scansano, Magliano 지역으로 이전하며 지금의 모습을 갖추었다. 1960년대, Mantellassi 가문은 본격적인 와인 비지니스를 시작하며Banditaccia지역에 4헥타르의 포도밭을 구매하였다.

4헥타르로 시작한 포도 밭은 현재 85헥타르 이상의 포도 밭으로 성장하였고 응회질과 석회질의 떼루아에는 산지오베제, 까베르네 소비뇽, 모렐리노, 메를로 등의 포도를 식재되어 있다. 1978년 Morellino di Scansano 지역이 DOC(Appellation for Modellino di Scansano)로 지정되는데 큰 역할을 했다는 평가를 받으며 이 지역의 가장 권위있는 생산 회사로 간주됨과 동시에 모렐리노의 앰배서더로서 역할을 하고 있다. 가장 전통적인 스타일의 Morellino di Scansano와인을 생산하는 이 와이너리는 가족 경영 와이너리로 4대째 가족이 경영 승계를 받고 있는 전통적인 와인 생산자이기도 하다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.