



‘마렘마의 교과서’

## 만텔라시 푼톤 델 소르보 DOC

Mantellassi Puntón Del Sorbo DOC

|         |                                                                |          |        |
|---------|----------------------------------------------------------------|----------|--------|
| 지역      | 이태리 > 토스카나 > 마렘마                                               |          |        |
| 포도품종    | 까베르네 소비뇽 100%                                                  |          |        |
| 알코올     | 13.5%                                                          | 용량       | 750ml  |
| 등급      | DOC                                                            | 시음 적정 온도 | 13-15℃ |
| 테이스팅 노트 | 블랙 커런트, 블랙베리, 스파이스와 같은 전형적인 까베르네 소비뇽 풍미와 함께 묵직한 탄닌감이 특징인 와인이다. |          |        |
| 페어링 TIP | 붉은 육류, 흰 육류, 부드러운 치즈, 피자, 파스타류                                 |          |        |

#이태리/#마렘마/#RED



### 제품설명



'푼톤 델 소르보'는 마렘마지역의 등급의 승격으로 기존 IGT 와인들이 DOC로 인정받으며 까베르네 소비뇽 100% 임에도 DOC로 인정받고 있는 와인이다. 프렌치 오크통에서 12개월 숙성 후 추가적으로 6개월 동안 병숙성을 진행하여 과실미와 우아한 부케가 특징이다. 모든 육류 요리와 더불어 버섯과도 매우 잘 어울리는 와인이다.

### 수상내역



2017빈티지 91점  
2017빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 88점

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