

'마렘마의 교과서'

만텔라시 일 카네토 DOC

Mantellassi Il Canneto DOC

지역	이태리 〉 토스카나 〉 마렘마		
포도품종	산지오베제 100%		
알코올	14%	용량	750ml
등급	DOC	시음 적정 온도	13-15℃
테이스팅 노트	체리, 딸기, 크랜베리 등 신선한 붉은 과일 향과 함께 스모크 한 향과, 가죽, 흙 향이 조화롭게 어우러진 편안하고 기분 좋게 즐길 수 있는 미디엄 바디 드라이 와인이다.		
페어링 TIP	붉은 육류, 흰 육류, 부드러운 치즈, 피자, 파스타류		

#이태리/#마렘마/#RED

당도 DRY 1 2 3 4 5 SWEET

바디 LIGHT 1 2 3 4 5 FULL

제품설명

'일 카네토'는 다양한 클론의 산지오베제의 블랜딩으로 만들어진 와인이다. 특히 무더운 기후와 적은 강수량의 마렘마의 언덕에서 재배된 산지오베제로 만들어 졌으며 그러한 환경은 포도 송이의 농축미를 높이는데 큰 역할을 한다. 산지오베제 포도 품종의 풍미를 100% 느끼기에 매우 적합한 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.