



‘마렘마의 교과서’

## 만텔라시 스칼란드리노 DOC

Mantellassi Scalandrino DOC

지역	이태리 > 토스카나 > 마렘마		
포도품종	베르멘티노 100%		
알코올	13%	용량	750ml
등급	DOC	시음 적정 온도	6-8°C
테이스팅 노트	시트러스한 라임, 레몬, 백도의 과실향과 어우러진 허브향이 특징이다. 입안에서는 미네랄 뉘앙스가 느껴지며 후미에서 고소한 풍미로 마무리된다.		
페어링 TIP	샐러드, 해산물, 부드러운 치즈		

#이태리/#마렘마/#WHITE



### 제품설명



'스칼란드리노'는 베르멘티노 화이트 품종 100%로 만들어진 와인이다. 특히 전체 와인 생산량 중 오직 50%만을 사용하여 와인을 만들 정도로 품질에 특별히 신경을 썼다. 부드럽게 포도를 으개서 포도즙을 추출해 냄으로써 껍질과 씨앗에서 나올 수 있는 탄닌을 최소화 하였으며 4-6주동안의 프렌치 오크 터치를 줌으로써 베르멘티노 와인의 전형적인 풍미를 끌어냈다.

### 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 비즈니스를 시작하며 Banditaccia 지역에 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 Scansano 와인을 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 뒤어서 보관하시기 바랍니다.