



‘마렘마의 교과서’

만텔라시 마쏘 비앙코 DOC

Mantellassi Masso Bianco Maremma DOC

지역	이태리 > 토스카나 > 마렘마		
포도품종	트레비아노 디 토스카노 90% 베르멘티노 & 소비뇽 블랑 10%		
알코올	13%	용량	750ml
등급	DOC	시음 적정 온도	6-8℃
테이스팅 노트	향과 맛에서 프레시한 미네랄리티와 시트러스한 과일 풍미가 여실히 표현되며 오크 터치를 하지 않아 과일 특유의 싱그러운 맛이 두드러진다.		
페어링 TIP	샐러드, 흰육류, 부드러운 치즈 등		

#이태리/#마렘마/#WHITE



제품설명



마렘마 지역의 전통적인 포도 품종의 브랜딩으로 만들어진 와인이다. 트레비아노 토스카노, 베르멘티노, 소비뇽 와인이 블랜딩 되었으며 블랜딩 비율은 매해 풍작 상황에 따라 달라진다. 와인 생산량의 60%만을 사용하여 와인을 생산함으로써 그 품질을 꾸준히 관리하고 있으며 오크 터치를 하지 않음으로써 과실의 풍미를 살려낸 와인이다.

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