



‘WS TOP 31위 선정! 가성비 최고의 슈퍼투스칸’

포지오 알 투포 롬피콜로

Poggio Al Tufo Rompicollo

지역	이탈리아 > 토스카나 > 마렘마		
포도품종	산지오베제 60% 까베르네 소비뇽 40%		
알코올	13%	용량	750ml
등급	IGT	시음 적정 온도	16-18℃
테이스팅 노트	잘 익은 레드 베리 류의 향과 검은 계열의 과일 아로마가 진하게 올라온다. 후추와 같은 스파이시한 풍미와 함께 미네랄 노트 또한 느껴진다. 굉장히 풍부한 스타일의 레드 와인이지만 구조감과 밸런스 또한 훌륭한 밸류 와인이다.		



제품설명



포지오 알 투포의 롬피콜로는 계절별로 최적의 일조량을 받을 수 있는 남쪽 방향의 빈야드에서 재배된 포도들로만 양조되고 있다. 뿐만 아니라 이곳의 빈야드에는 헥타르 당 6,500개 이상의 포도 나무들이 식재되어 있는데, 이같은 높은 재식 밀도는 포도 나무가 적절한 스트레스를 받으며 보다 집중도 있고 진한 풍미의 과일을 생산해낼 수 있게끔 도와준다. 이탈리아의 대표적인 토착 품종, 산지오베제와 국제적으로 잘 알려진 까베르네 소비뇽이 블렌딩된 제품으로서, 65hl의 큰 슬로베니안 오크통에서 12개월간 숙성된다.

수상내역



2018빈티지 제임스 서클링 James Suckling 92점
2017빈티지 제임스 서클링 James Suckling 91점

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