



#이태리/#마렘마/#RED

'마렘마의 교과서'

만텔라시 마에스트랄레 DOC

Mantellassi Maestrale DOC

지역	이태리 > 토스카나 > 마렘마		
포도품종	칠리에지올로 100%		
알코올	14%	용량	750ml
등급	DOC	시음 적정 온도	13-15℃
테이스팅 노트	체리, 드라이 체리의 향이 입 안을 가득 채우며 낮은 탄닌감으로 프레쉬하게 마시기 좋은 와인이다.		
페어링 TIP	흰 육류, 부드러운 치즈, 피자, 파스타		



제품설명



마에스트랄레는 토스카나 마렘마 지역의 전형적인 토착품종인 칠리에지올로 100%로 만들어진 와인이다. 칠리에지올로는 이탈리아어로 칠리에지아(Ciliegia) 체리를 뜻하는 단어에 어원이 있는 만큼 품종에서 느껴지는 레드 베리의 풍미가 특징이다. 과실의 프레쉬함과 낮은 탄닌으로 프레쉬하게 마실 수 있는 스타일의 와인이다.

수상내역



2019빈티지 93점

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