



#이태리/#마렘마/#RED

'마렘마의 교과서'

만텔라시 산 주세페 DOCG

Mantellassi San Giuseppe DOCG

지역	이태리 > 토스카나 > 마렘마		
포도품종	산지오베제 85% 까베르네 소비농 10% 칠리에지올로 5%		
알코올	14%	용량	750ml
등급	DOCG	시음 적정 온도	13-15℃
테이스팅 노트	산지오베제에서 오는 딸기, 레드 플럼, 체리와 같은 레드 베리 계열의 과실미와 함께 까베르네 소비농에서 오는 무게감과 탄닌이 매우 잘 조화를 이룬다. 약간의 산도와 함께 이탈리아 음식과 매칭하기에 매우 좋다.		
페어링 TIP	흰 육류, 부드러운 치즈, 피자, 파스타		



제품설명



'산 주세페'는 만텔라시가 소유한 빈야드에 있는 돌로 지어진 오래된 농가의 이름으로 모렐리노 디 스칸사노 DOCG 와인에 특별히 붙여졌다. 수확기에 포도밭에서 최고의 구획(Lot)만을 선정하여 조그마한 프렌치 오크통에서 6개월간 숙성한 후 2-3개월 동안 병숙성 후 출시한다. 조그마한 오크통을 사용하여 오크의 프렌치 오크통에서 올 수 있는 우아함과 섬세함을 와인 전체에서 느낄 수 있도록 하였으며 과실에서 오는 프레쉬한 느낌과 부드러운 부케가 잘 조화를 이루는 와인이다.

수상내역



2017빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 88점
2013빈티지 제임스 서클링 James Suckling 91점

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