#이태리/#마렘마/#RED

'마렘마의 교과서'

만텔라시 푼톤 델 소르보 DOC

Mantellassi Punton Del Sorbo DOC

지역	이태리 〉 토스카나 〉 마렘마		
포도품종	까베르네 소비뇽 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
등급	DOC	시음 적정 온도	13-15℃
테이스팅 노트	블랙 커런트, 블랙베리, 스파이스와 같은 전형적인 까베르네 소비뇽 풍미와 함께 묵직한 탄닌감이 특징인 와인이다.		
페어링 TIP	붉은 육류, 흰 육류, 부드러운 치즈, 피자, 파스타류		

당도 DRY 1 2 3 4 5 SWEET

바디 LIGHT 1 2 3 4 5 FULL

제품설명

'푼톤 델 소르베는 마렘마지역의 등급의 승격으로 기존 IGT 와인들이 DOC로 인정받으며 까베르네 소비뇽 100% 임에도 DOC로 인정받고 있는 와인이다. 프렌치 오크통에서 12개월 숙성 후 추가적으로 6개월 동안 병숙성을 진행하여 과실미와 우아한 부케가 특징이다. 모든 육류 요리와 더불어 버섯과도 매우 잘 어울리는 와인이다.

수상내역

2017빈티지 91점
2017빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 88점

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