



‘마렘마의 교과서’

만텔라시 일 카네토 DOC

Mantellassi Il Canneto DOC

지역	이태리 > 토스카나 > 마렘마		
포도품종	산지오베제 100%		
알코올	14%	용량	750ml
등급	DOC	시음 적정 온도	13-15℃
테이스팅 노트	체리, 딸기, 크랜베리 등 신선한 붉은 과일 향과 함께 스모크 한 향과, 가죽, 흙 향이 조화롭게 어우러진 편안하고 기분 좋게 즐길 수 있는 미디엄 바디 드라이 와인이다.		
페어링 TIP	붉은 육류, 흰 육류, 부드러운 치즈, 피자, 파스타류		

#이태리/#마렘마/#RED



제품설명



‘일 카네토’는 다양한 클론의 산지오베제의 블랜딩으로 만들어진 와인이다. 특히 무더운 기후와 적은 강수량의 마렘마의 언덕에서 재배된 산지오베제로 만들어 졌으며 그러한 환경은 포도 송이의 농축미를 높이는데 큰 역할을 한다. 산지오베제 포도 품종의 풍미를 100% 느끼기에 매우 적합한 와인이다.

수상내역



2018빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 86점
2016빈티지 제임스 서클링 James Suckling 90점
2015빈티지 제임스 서클링 James Suckling 89점

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