'이태리 대표 와이너리 '토마시' 그룹의 한국 시장 단독 출시 제품'

포지오 알 투포 마레스코

Poggio al Tufo Maresco

지역	이탈리아 〉 토스카나 〉 마렘마		
포도품종	산지오베제 까베르네 소비뇽		
알코올	13%	용량	750ml
등급	IGT	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	레드커런트, 레드베리 등 붉은과일 향과 함께 블랙커런트, 블랙체리 등 검은과일 향이 진하게 느껴진다. 진한 과실 풍미와 함께 블랙페퍼, 감초 등 향신료 향이 와인에 복합미를 더한다.		
페어링 TIP	육류/ 익힌 채소/ 치즈/ 훈제,염장 음식/ 밀가루 음식		

당도	DRY					SWEET
	1	2	3	4	5	
바디	LIGHT					FULL
	1	2	3	4	5	

제품설명

마레스코는 토마시 그룹이 운영하는 토스카나에 위치한 '포지오 알 투포' 와이너리가 한국 시장만을 위해 빚어준 소중한 한국 독점 와인이다. 수퍼 투스칸 스타일의 와인답게 이탈리아의 대표 토착 품종인 산지오베제와 국제적으로 잘 알려진 까베르네 소비뇽이 블렌딩된 제품으로 65hl의 큰 슬로베니안 오크통에서 12개월간 숙성된다. 따라서 이 와인은 이탈리아의 전통 방식을 최대한 지키되, 모던한 감각을 살린 와인이라 할 수 있다. 또한 마레스코는 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 있는, 진한 풍미의 과실미와 높은 폴리페놀을 생산해낼 수 있게끔 도와준다.

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