



‘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		



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 포도들로부터 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.

와이너리



토마시는 1902년, 지아코모 토마시가 이태리 북부지역 베로나의 발폴리첼라 클라시코 와인산지의 심장부이자, 역사적인 명소 페데몬테에 설립한 가족 경영 와이너리이다. 선조인 지아코모가 개간한 작은 빈야드를 시작으로 서서히 성장세를 이어왔으며, 오늘날 포도 재배에 완벽한 조건을 지닌 총, 242헥타르의 드넓은 포도원을 소유하고 있다. 현재 4대째 가업으로 이어져 오고 있으며, 9명의 자손들이 각자의 역할을 충실히 해내며 성공적으로 와이너리를 운영해오고 있다. 토마시는 세계에서 가장 독특한 캐릭터를 지녔다고 평가받는 발폴리첼라 클라시코 지역의 레드와인 생산자로 이름을 알리며, 그 중에서도 가장 프리미엄 레드인 '아마로네의 세계적인 거장'이라는 극찬을 받고 있다. 토마시의 최상위 레인지 디 브리스, 베네토 대표 와이너리 토마시, 토스카나 BDM의 명가 카시사노, 마렘마의 포지오 알 투포, 총 4개의 브랜드를 국내에 선보이고 있다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.