

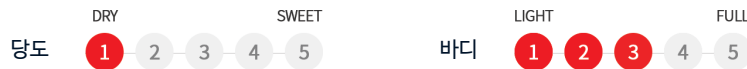


‘행운과 번영의 상징, 일 푸모’

산 마르짜노 일 푸모 말바시아 소비뇽 살렌토 IGP

San Marzano Il Pumo Malvasia Sauvignon Salento IGP

지역	이탈리아 > 풀리아 > 살렌토		
포도품종	말바시아 80% 소비뇽 블랑 20%		
알코올	12%	용량	750ml
등급	IGP	시음 적정 온도	10~12℃
테이스팅 노트	꽃향기와 감귤류, 열대과일의 풍성한 향, 생생한 산도와 신선한 미네랄리티가 매력적인 화이트 와인이다.		
페어링 TIP	해산물/ 흰 살 생선/ 채소/ 부드러운 치즈/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외), 매운 음식, 디저트, 과일		



제품설명



일 푸모(IL PUMO)는 이탈리아 풀리아의 대표 생산자 '산 마르짜노'가 2021년부터 국내에 새롭게 선보이는 데일리 와인 브랜드이다. 푸모(PUMO)는 솔방울(Pine) 혹은 꽃봉오리를 형상화한 도예 장식물인데, 이태리에서는 이것이 각 가정의 행운과 번영을 가져다 준다 여겨 발코니 끝부분을 푸모로 장식해두는 풍습이 있다. 일 푸모의 레이블도 이 장식물을 형상화하여 와인을 마시는 분들에게 복과 풍요로움을 전달하고자 하는 마음을 담았다.

* 싱가포르 와인 어워드 2020 - 골드메달

* 차이나 와인&스피릿 어워드 2019 - 더블골드

* 뉴욕 국제 와인 컴퍼티션 2018 - 올해의 이태리 화이트 블렌딩 와인 선정

수상내역



2020빈티지 디켄터 Decanter Silver

와이너리



1962년, 이탈리아 남부 풀리아(Puglia)지역에서 설립된 산 마르짜노(San Marzano)는 감베로 로쏘가 올해의 와이너리로 선정된 바 있는 풀리아를 대표하는 와이너리 중 하나입니다. 현재는 전세계 60개국 이상에서 만날 수 있으며, 특히 한국에는 이탈리아 와인 중 가장 많은 사랑을 받고 있는 '신퀸타' 와인으로 유명한 와이너리입니다. 산 마르짜노가 위치한 풀리아 살렌토(Salento) 지역은 이탈리아 강화 모양의 끝자락, 아드리아해와 이오니아해 사이에 자리하며 지중해성 기후와 비옥한 토양이 조화를 이루는 명산지입니다. 이곳은 낮과 밤의 큰 일교차, 적은 강수량 그리고 철분이 풍부한 붉은 토양과 석회암 지출 덕분에 강건하면서도 균형 잡힌 포도가 자라기에 이상적인 환경을 갖추고 있습니다. 이러한 독특한 떼루아는 풍부한 아로마, 깊은 구조감, 우아한 밸런스를 갖춘 와인을 탄생시킵니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.