



‘몬탈치노 지역의 가장 오래되고 존경받는 와이너리’

사세티 리비오 로쏘 디 몬탈치노 DOC

Sasseti Livio Rosso di Montalcino DOC

지역	이탈리아 > 토스카나 > 몬탈치노		
포도품종	산지오베제 그로쏘 100%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	13~15℃		
테이스팅 노트	아주 잘 익은 강렬한 붉은 베리류의 향을 느낄 수 있으며, 우아하고 리치한 탄닌감이 느껴진다.		
페어링 TIP	육류/ 생 해산물/ 채소/ 부드러운 치즈/ 훈제&염장 음식/ 밀가루(피자, 파스타 외)		



제품설명



스테인리스스틸 탱크에서 28-29도에 맞춰 발효 후 10-12일간 침용과정을 거친다. 그 후 12개월간 스테인리스스틸 탱크에서 숙성 후 12개월간 병숙성으로 와인의 안정감을 더했다.

수상내역



2018빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 87점
 2014빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 87점
 2014빈티지 제임스 서클링 James Suckling 92점

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