



‘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

와이너리



몬탈치노 지역의 가장 오래되고 존경받는 와이너리로 꼽히는 사세티는 클래식하고 전통적인 스타일의 브루넬로 디 몬탈치노 생산에 집중하고 있다. 몬탈치노의 훌륭한 때루아와 전통을 대표하는데 근간을 둔 와인메이킹 철학으로 퀄리티와 타협하지 않고 와인메이커의 철학을 투명한 완벽한 와인을 만들기 위해 전념해왔다. 최근에는 타 지역으로의 확장을 통해 다양하고 개성적인 와인 메이킹을 시도하고 있으며, 빈야드를 새롭고 넓혀나감과 동시에 올드바인을 보존하고 원형적인 특성을 보존하며 유지하려고 노력하는 몬탈치노를 대표하는 와이너리이다.

아버지인 리비오 사세티는 최초로 브루넬로 와인 협회를 설립하여, 최초의 Brunello di Montalcino 명칭을 단 와인을 생산한 역사적인 인물로 기록되고 있으며, 현재는 아들인 4대 Lorenzo가 메인 와인메이커로 전통과 그만의 방식을 조화시켜 와이너리를 발전시키고 있다.

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