



‘몬탈치노 지역의 가장 오래되고 존경받는 와이너리’

## 사세티 리비오 브루넬로 디 몬탈치노 디에치 DOCG

Sasseti Livio Brunello di Montalcino Dieci DOCG

지역	이탈리아 > 토스카나 > 몬탈치노		
포도품종	산지오베제 그로쏘 100%		
알코올	14%	용량	750ml
시음 적정 온도	13~15℃		
테이스팅 노트	강렬한 루비레드 컬러를 띠며, 잘 익은 붉은 과실향과 발사믹 노트가 느껴진다. 입 안에서 매우 우아하며 부드러운 탄닌이 느껴지며 지속적인 향을 즉시 느낄 수 있다.		
페어링 TIP	육류/ 채소/ 부드러운 치즈/ 훈제&염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명

100% 손수확 진행하며, 36개월간 슬로베니아산 오크배럴 숙성 후 10년간 병숙성을 진행한다.



수상내역

2007빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 95점  
2007빈티지 제임스 서클링 James Suckling 95점



와이너리



몬탈치노 지역의 가장 오래되고 존경받는 와이너리로 꼽히는 사세티는 클래식하고 전통적인 스타일의 브루넬로 디 몬탈치노 생산에 집중하고 있다. 몬탈치노의 훌륭한 테루아와 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 누워서 보관하시기 바랍니다.