



‘토스카나의 르 팡, Val d’Arno di Sopra의 주인공이며 토스카나의 숨겨진 강자’

페트롤로 버찌나 비

PETROLO BOGGINA B

지역	이탈리아 > 토스카나		
포도품종	트레비아노 100%		
알코올	12%	용량	750ml
시음 적정 온도	6~10℃		
테이스팅 노트	환상적으로 복합미가 넘치는 사과와 꿀, 꽃과 함께 다양한 과일층과 산미를 보여준다. 코와 미각에 견과류와 호두향이 넘치도록 느껴지지만 신선하고 생생하다. 산도는 이 와인만의 진가를 보여준다. 영혼이 넘친다는 단어가 어울릴 정도로 매우 복잡하고 아름다운 밸런스를 보여주며, 지금 바로 마셔도 좋지만 조금 더 숙성해도 좋다.		
페어링 TIP	채소/익힌 채소/익힌 해산물/생 해산물/익힌 채소/훈제 음식/단단한 치즈/밀가루 음식		



제품설명



손수확을 진행하며, 소팅테이블에서 포도를 선별한다. 자연적인 야생 효모를 이용하여 콘크리트에서 자연발효를 진행한다. Lucien Le Moine이 특별히 선택한 프렌치오크에서 15개월 이상 리와 함께 숙성하며, 첫 몇달간은 지속적으로 바토나쥐(Batonnage) 하나 점진적으로 줄여서 숙성을 마무리한다.

수상내역



2021빈티지 제임스 서클링 James Suckling 98점 TOP 100 선정
 2020빈티지 제임스 서클링 James Suckling 98점 TOP 100 선정
 2019빈티지 제임스 서클링 James Suckling 97점

와이너리



페트롤로는 Bazzochi-Sanjust Family에 의해 4대째 이어져 내려오고 있는 가족 경영 와이너리로, 페트롤로는 로마시대 때 시골의 저택을 뜻하는 Petroliarum에서 기원한 단어이다. 포도밭에 대한 지속적인 노력으로 효모나 효소를 사용하지 않고 포도를 극히 섬세하고 자연스러운 가공만을 실시한다. 완벽한 날씨와 토양 조건으로 인하여 매년 페트롤로가 그리는 이상적인 와인에 접근하고 있으며 토스카나의 소지역인 Val d’Arno di Sopra를 DOC로 승격시킨 주인공이며, 이태리 3대 메를로와 어깨를 견주는 명주로 손꼽혀 이태리 토스카나의 르 팡이라는 별명을 가지고 있기도 하다.

* 전 제품 유기농와인 인증 획득 완료

유기농인증



Euro-leaf

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