



‘로미또리오의 슈퍼 투스칸 스타일의 와인’

로미또 토스카나 IGT

Romito Toscana IGT

지역	이탈리아 > 토스카나 > 몬탈치노		
포도품종	산지오베제 60% 까베르네 소비농 20% 까나이올로 20%		
알코올	14.5%	용량	750ml
등급	DOC	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	루비 다크 레드 컬러의 와인으로, 말린 장미꽃잎, 붉은 과일, 오크, 스파이스의 복합적이고 우아한 노트를 가지며 초콜릿, 말린 과일, 주니퍼 베리, 잘 익은 붉은 과일의 캐릭터가 돋보이며 짙은 탄닌과 견고한 산도의 밸런스가 조화로운 슈퍼 투스칸 스타일의 와인이다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 익힌 채소/ 치즈/ 훈제,염장 음식/ 밀가루 음식 (피자,,파스타 외)		



제품설명



산지오베제, 까베르네 소비농과 함께 토스카나 토착 품종인 까나이올로를 함께 블렌딩한 슈퍼 투스칸 스타일의 와인으로 14개월 동안 프랑스산 오크통에서 숙성 후 출시 한다.

와이너리



이탈리아 태생의 신표현주의 “트랜스 아방가르드”를 대표하는 세계적인 미술가이자 조각가인 산드로 키아 (Sandro Chia)에 의해 1984년 설립되었다.

비교적 짧은 역사에도 불구하고 이태리 Top 와인 메이커 Carlo Ferini를 영입 후 최고의 브루넬로 디 몬탈치노 생산자로 부각한다.

총 187헥타르의 토지 중 20헥타르의 포도원 소유하고 있으며 시에나 주 몬탈치노 해발 450m 고원지대에 위치하여 있다. 와이너리의 로고는 12세기 건축된 견고한 Castello Romitorio를 상징하며 이는 와이너리의 철학인 “전통에 기인한 반듯한 구조감이 돋보이는 와인 생산”을 묘사한다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.