'토스카나의 르 팽, Val d'Arno di Sopra의 주인공이며 토스카나의 숨겨진 강자'

페트롤로 토리오네

Petrolo Torrione

지역	이탈리아 〉 토스카나		
포도품종	산지오베제 80% 메를로 15% 까베르네 소비뇽 5%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	13-15℃		
테이스팅 노트	루비레드 컬러를 띄며 플로랄 노트의 강한 발향성과 자두와 같은 잘 익은 베리류의 향, 리코리스, 시가 등의 아름다운 아로마를 느낄 수 있으며 꽉 찬 풍미와 지속적인 과실미가 아름다운 피니쉬를 보여준다.		
페어링 TIP	붉은육류/흰육류/채소(샐러드)/익힌채소/부드러운치즈/훈제,염장음식/밀가루음식(피자,파스타 외)		

	DRY				SWEET
당도	1	2	3	4	5

	LIGHT				FULL
바디	1	2	3	4	5

제품설명

페트롤로의 성공을 알리는 와인은 갈라트로나지만, 페트롤로의 현대화를 알리며 와이너리의 명성을 올려온 와인은 바로 Torrione로 알려져 있다. Torrione는 이탈리어어로 Tower(탑)이라는 의미를 가지고 있다. 토리오네는 극강의 밸런스를 보여주는 와인으로, 블랜딩된 포도 품종들의 각 요소요소가 최적으로 밸런스를 맞추어 영할 때 접근성과 장기숙성 잠재력을 모두 잡은 와인이다.

수상내역

2022빈티지 로버트 파커 Robert Parker 94점
2021빈티지 로버트 파커 Robert Parker 93점
2021빈티지 93점

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 팽이라는 별명을 가지고 있기도 하다.

* 전 제품 유기농와인 인증 획득 완료

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