



‘몬탈치노 지역의 가장 오래되고 존경받는 와이너리’

사세티 리비오 브루넬로 디 몬탈치노 무리노 DOCG

Sasseti Livio Brunello di Montalcino 'Mulino' DOCG

지역	이탈리아 > 토스카나 > 몬탈치노		
포도품종	산지오베제 그로쏘 100%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	13~15℃		
테이스팅 노트	매우 리치하고 실키한 와인이며, 복합미가 넘치는 야생 베리류의 아로마와 다크 체리 아로마가 느껴진다. 우아하고 부드러운 탄닌이 느껴지며 강렬하고 지속력이 긴 탄닌이 느껴진다		
페어링 TIP	붉은육류/흰육류/채소(샐러드)/익힌채소/부드러운치즈/훈제,염장음식/밀가루음식(피자,파스타외)		



제품설명



10월 초, 손수확한 포도를 부드럽게 파쇄하는 것에서 시작하여 정온 조절 된 스테인리스 스틸 탱크에서 10-12일간 침용과정을 거친다. 36개월간 슬로베니아산 오크에서 배럴 숙성하며 출시 전 12개월간 추가로 병입 숙성을 거쳐야만 세상에 나오게 된다.

수상내역



2019빈티지 제임스 서클링 James Suckling 93점
2019빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 96점
2018빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 92점

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