



‘모렐리노 디 스칸사노 DOC 인증에 기여한 와이너리’

만텔라시 레 센티넬레 모렐리노 디 스칸사노 리제르바 DOCG

Mantellassi Le Sentinelle Morellino di Scansano DOCG Riserva

지역	이탈리아 > 토스카나 > 모렐리노 디 스칸사노		
포도품종	모렐리노 (산지오베제) 85% 알리칸테 15%		
알코올	13%	용량	750ml
등급	DOCG	시음 적정 온도	13-15℃
테이스팅 노트	잘 익은 검은 자두, 진한 체리, 달콤한 딸기, 시나몬, 허브 향과 함께 뛰어난 산도와 잘 익은 부드러운 탄닌, 좋은 균형감을 지닌 미디엄 바디의 와인으로 정교하고 좋은 여운감을 남긴다.		
페어링 TIP	붉은육류/단단한치즈/밀가루음식(피자,파스타외)		



제품설명



만텔라시의 가장 프리미엄 라인 제품으로, 최고급 모렐리노 디 스칸사노의 특징을 표현한다. 언덕에 위치한 2.5ha의 포도원인 ‘레 센티넬레’에서 생산한 싱글 빈야드 와인으로, 이 지역에서 생산하는 산지오베제 클론인 모렐리노로 만든다. 만텔라시 와이너리는 이 포도원에서 최초로 산지오베제-모렐리노 클론 선별을 수행했고, 그 결과 세가지 산지오베제-모렐리노 클론이 처음으로 공식적인 인정을 받게 되었다. 포도원의 토양은 투파(Tufa)라 불리는 석회질 화산토로 구성되어 있다.

포도를 엄선하여 수확한 뒤, 작은 스테인레스 스틸 탱크(50hl)에서 전통적인 방식으로 오랜 기간 침용을 거쳐 발효 하며, 프렌치 오크 배럴(바리끄)에서 20개월간 숙성하고, 병입 뒤 6개월간 안정화를 거쳐 출시한다.

수상내역



2020빈티지 92점
2013빈티지 제임스 서클링 James Suckling 92점
2012빈티지 제임스 서클링 James Suckling 91점

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