



‘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(바리고)에서 20개월간 숙성하고, 병입 뒤 6개월간 안정화를 거쳐 출시한다.

수상내역



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

와이너리



Labor omnia vincit (노동은 모든 것을 정복한다)는 Mantellassi 와이너리의 헌신과 정신을 표현하는 단어이다. 토스카나 북부 Pistoia 지역에서 시작한 Mantellassi Farm는 1860년 Scansano, Magliano 지역으로 이전하며 지금의 모습을 갖추었다. 1960년대, Mantellassi 가문은 본격적인 와인 비즈니스를 시작하며 Banditaccia 지역에 4헥타르의 포도밭을 구매하였다.

4헥타르로 시작한 포도 밭은 현재 85헥타르 이상의 포도 밭으로 성장하였고 응회질과 석회질의 페루아에는 산지오베제, 까베르네 소비뇽, 모렐리노, 메를로 등의 포도를 식재되어 있다. 1978년 Morellino di Scansano 지역이 DOC (Appellation for Modellino di Scansano)로 지정되는데 큰 역할을 했다는 평가를 받으며 이 지역의 가장 권위있는 생산 회사로 간주됨과 동시에 모렐리노의 앰배서더로서 역할을 하고 있다. 가장 전통적인 스타일의 Morellino di Scansano 와인을 생산하는 이 와이너리는 가족 경영 와이너리로 4대째 가족이 경영 승계를 받고 있는 전통적인 와인 생산자이기도 하다.

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