



‘품질대란 와인 신퀀타를 프레쉬하게 재해석한 한국 단독 런칭 와인, 신퀀티나!’

산 마르짜노 신퀀티나

San Marzano Cinquantina

지역	이탈리아 > 풀리아		
포도품종	프리미티보 70% 네그로 아마로 30%		
알코올	14%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	루비레드 컬러에 체리, 딸기, 검은 자두와 같은 붉은 과일과 검은 과실향이 조화로우며 약간의 스파이시한 탄닌, 향신료, 허브의 뉘앙스가 산뜻하게 입안을 터치해준다. 기존 신퀀타보다 더욱 집중된 프레쉬함으로 경쾌한 피니쉬를 느낄 수 있으며 가벼운 분식류부터 오븐요리까지 모든 음식과 편안한 페어링을 보여준다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 흰 육류 / 생 해산물 / 채소(샐러드) / 익힌 채소 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 훈제, 염장 음식 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



산 마르짜노의 아이코닉 와인 '신퀀타'는 이탈리아로 50을 뜻하며 산 마르짜노의 설립 50주년을 기념으로 탄생한 상징적인 와인이다. 기념와인으로써 신퀀타는 현지에서만 운영할 예정이었으나 폭발적인 반응으로 전 세계에 정식 런칭하게 되었다. 국내에서도 신퀀타의 뜨거운 반응에 보답하고자 신퀀타의 우수한 품질과 맛을 베이스로 더욱 프레쉬하고 인텐스한 팔레트에 주력한 '신퀀티나'를 개발, 국내 단독 런칭하였다.

스틸 젖산발효를 거친 후 작황에 따라 오크 배럴에서 최소 6개월~12개월 숙성하여 복합미와 부드러운 텍스처를 느낄 수 있고 다양한 음식과 즐길 수 있는 페어링 천재 와인이다.

와이너리



이탈리아 풀리아 지역의 리딩 와이너리로 Promotivo di Manduria D.O.P 지역에 위치해 있으며, 1962년 19개의 포도 재배자들에 의해 조합 형태로 설립되었으며 현재 1,200개의 조합원으로 구성되어 있다. 1,000헥타르에서 연간 90만병의 와인을 생산하며 일본, 독일, 스위스, UK 등 전세계 60여개국에 수출하고 있는 와이너리이다.

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