

Fantini Casale Vecchio Pecorino

판티니 까살레 베끼오 페코리노



생산자 판티니(FANTINI) < 판티니 그룹(FANTINI GROUP)
품종 페코리노(Pecorino) 100%
등급 IGP
생산지 아브루쑈(Abruzzo), 이탈리아

BODY ●●●●●
SWEET ●●●●●

수상 Luca Maroni - 96점 (Vint.2019/2017)
Luca Maroni - 92점 (Vint.2018)
2018 Korea Wine Challenge(KWC) - Gold Medal (Vint.2017)
2010 Decanter World Wine Awards - Silver Medal (Vint.2009)

▶ 아브루쑈의 토착품종으로, 포도송이의 크기가 작고 단위면적당 생산량도 적다. '페코리노'는 이탈리아어로 작은 양을 뜻하는데, 그 이유는 작은 포도송이가 양을 연상시키기 때문이다. 또한, 양젖으로 만든 유명한 치즈인 '페코리노' 치즈와 동의어이기도 하다.

3°C의 낮은 온도에서 약 12시간동안 포도껍질을 벗겨내고 부드럽게 압착후 정제과정을 거친다. 12°C의 온도에서 80%는 스틸탱크에서, 20%는 프랑스산 오크통에서 발효를 시키고, 숙성은 스틸탱크에서 6개월, 오크에서 6개월을 거쳐 완성된다.

- Color 열은 그린-옐로우 컬러
- Aroma 서양배 등의 흰 과육을 지닌 과일과 발사믹 노트
- Palate 아로마에서 감지되는 대부분이 그대로 전해지며 오크 터치와 좋은 밸런스
- Pairing 신선한 에피타이저, 다양한 생선요리, 양젖으로 만든 페코리노 치즈와 잘 어울림
- Serving Temp. 10-12°C