

Fantini Primo Sangiovese-Merlot

판티니 프리모 산지오베제 메를로



생산자 판티니(FANTINI) < 판티니 그룹(FANTINI GROUP)
품종 산지오베제(Sangiovese) 50%, 메를로(Merlot) 50%
등급 IGP
생산지 뿌리아(Puglia), 이탈리아

BODY ●●●●●
SWEET ●●●●●

수상 2022 Luca Maroni - 93점 (Vint.2021)

▶ <프리모 산지오베제-메를로>는 부드럽게 파쇄(crush) 및 줄기제거 후 포도 본연의 귀한 주스를 얻기 위해 26-28°C에서 침용(maceration)을 진행한다. 이 와인은 누구나 즐기기에 편안한 스타일로 가격 대비 멋진 경험을 선사할 수 있는 와인이다.

1952년 이 지역의 유명한 와인재배자인 돈 페페(Don Peppe)가 그해 수확된 빈티지의 첫 포도송이("first bunch of grapes")에 키스를 하였고, 이 이후로 지역 와인재배자들 사이에서 첫 포도송이에 키스를 하는 전통이 전해지고 있다. "Primo"는 이탈리아어로 "first"라는 뜻이고 이런 전통에 감사의 마음을 담아 와인에도 길조가 있기를 바라는 마음에서 브랜드명으로 정했다.

- Color 중간 정도의 루비 컬러
- Aroma 좋은 여운을 지닌 체리와 자두, 허브 등의 아로마
- Palate 미디엄 바디의 라운드한 타닌을 보여주는 와인으로 특히 밸런스가 좋아 마시기에 편안한 스타일
- Pairing 프로슈토와 살라미 등의 생햄, 조리한 붉은 육류, 소프트 치즈
- Serving Temp. 16-18°C