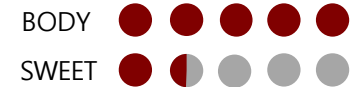


Fantini Edizione

판티니 에디찌오네



생산자 판티니(FANTINI) < 판티니 그룹(FANTINI GROUP)
품종 몬테풀치아노(Montepulciano)33%, 프리미티보(Primitivo)30%, 산지오베제(Sangiovese) 25%, 네그로아마로(Negroamaro) 7%, 말바시아 네라(Malvasia Nera) 5%
등급 VdT
생산지 아브루쑈(Abruzzo), 이탈리아



수상 2015-2022 Luca Maroni 99점 (8년 연속 99점 만점)
 2015 Berlin Wine Trophy - Gold Medal
 2014/2013 코리아 와인 챌린지(KWC) - 금메달
 2011 IWSC GOLD Best in Class 획득!
 2012 International Wine Challenge London – Trophy (남부 이탈리아 Red Blend 1위)

➢ 부드럽게 줄기제거 및 파쇄를 거쳐서 25일간 침용과 발효를 거친다. 프렌치 스몰 오크 배럴에서 13개월 간 숙성하여 풍미를 더해 출시한다.

2개 이상의 주에서 수확한 포도로 생산한 와인은 빈티지 표기를 할 수 없지만, 남부 이탈리아의 '아이콘 와인'을 만들기 위해 과감한 결정을 한 것이 큰 성공으로 이어졌다. Autoctoni는 이탈리아어로 토착품종을 의미. 이탈리아 품종을 전 세계에 널리 알리고자 탄생한 에디찌오네는 이탈리아 토착 품종만으로 환상적인 블렌딩을 선보인, 판티니 그룹의 자부심이 담긴 걸작이다.

- Color 깊고 진한 가넷-루비 컬러
- Aroma 체리와 블랙커런트, 허브, 시나몬, 정향, 감초 등의 향신료와 코코아, 미네랄 힌트
- Palate 훌륭한 구조감을 지닌 와인으로 프레쉬한 산도, 알코올이 주는 바디감, 부드러운 타닌과 롱 피니쉬까지 완벽한 밸런스를 이룬다.
- Pairing 소스를 곁들인 비프 스테이크와 잘 어울리며 와인 자체만 즐기기에에도 좋다.
- Serving Temp. 18°C