

Vigneti Zabù, Zabù Grillo

비네티 자부, 자부 그릴로



생산자 비네티 자부(Vigneti Zabù) < 판티니 그룹(FANTINI GROUP)
품종 그릴로(Grillo) 100%
등급 IGP
생산지 시칠리아(Sicilia), 이탈리아

BODY ●●●●●
SWEET ●●●●●

수상 2021 Luca Maroni – 93점(Vint.2019)
2020 Luca Maroni – 94점(Vint.2018)
2016 Berliner Wine Trophy – Gold Medal(Vint.2015)

- ▶ 그릴로(Grillo 혹은 Riddu) 품종은 이탈리아 최남단의 시칠리아 섬에서 유래한 화이트 품종이다. 덥고 건조한 날씨에 최적화된 품종으로 곰팡이에 강하며 수확 시기에 따라 산도와 당도를 조절하기에 용이하다. 이른 수확을 한 경우에는 주로 신선한 화이트 와인을 만들고, 늦은 수확을 거치면 마르살라(Marsala)를 만드는데 주로 쓰인다.
- ▶ 최근 학자들의 유전자 분석에 의하면, 그릴로는 시칠리아의 토착품종인 카타라또(Catarratto)와 지비보(Zibibbo)의 교차(Crossing) 품종으로 밝혀졌다.
- ▶ 포도 열매를 부드럽게 압착 후, 품종 고유의 신선한 아로마를 유지하기 위해 저온 발효조에서 발효를 진행한다. 스테인레스 스틸에서 숙성 후 병입한다.

- Color 밝고 생생한 볏집(Straw)-옐로우(Yellow) 컬러와 골드(Golden) 하이라이트
- Aroma 신선한 산도와 미네랄, 옐로우(Yellow) 플라워, 복숭아, 시트러스류의 힌트
- Palate 좋은 바디감과 미네랄 힌트와 함께 피니쉬에 약간의 쌉싸름한 맛이 있다.
- Pairing 갑각류(게, 가재)와 훈연한 생선요리, 신선한 치즈, 가벼운 리조또 등
- Serving Temp. 10-12°C