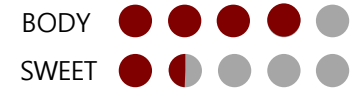


# Vigneti Zabu, il passo

## 비네티 자부, 일 빠소



**생산자** 비네티 자부(Vigneti Zabu) < 판티니 그룹(FANTINI GROUP)  
**품종** 네렐로 마스카레제(Nerello Mascalese) 100%  
**등급** IGP  
**생산지** 시칠리아(Sicilia), 이탈리아



- 수상**
- 2022 Luca Maroni – 96점(Vint.2020)
  - 2021 Luca Maroni – 98점(Vint.2019)
  - 2019 Luca Maroni – 95점(Vint.2017)
  - 2018 Korea Wine Challenge (KWC) - Gold Medal(Vint.2017)
  - 2015 UBC(Ultimate Beverage Challenge) – Chairman’s Trophy (최고등급)

➢ il Passo (일빠소) – Passo (빠소)는 이탈리아어로 ‘발자국’이라는 뜻이다.

가벼운 「건포도」 상태의 포도를 사용한다. 포도를 건조시켜 양조하는 아파시멘토 (Appassimento)와 유사한 제조 방식을 행하는데, ‘네렐로 마스카레제’ 품종의 가지를 10cm 정도로 잘라 15-20일간 발에서 늘어뜨려 두고, 15-20% 정도 무게가 줄어들어 당도가 극대화 될 때 까지 건조시킨다. 그 다음에 압착과 침용, 발효 등을 거쳐 프랑스와 아메리칸 오크 배럴에서 약 6개월간 숙성한다.

- Color 밝은 루비 레드
- Aroma 생생하고 강렬하면서 짙은 붉은 과일과 향신료, 장미 등의 아로마
- Palate 따뜻하고 부드럽고 균형잡힌 맛과 길게 이어지는 피니쉬
- Pairing 다양한 스타일의 소스로 조리한 이탈리아인 파스타와 숙성된 치즈
- Serving Temp. 16-18°C