

Fantini, Edizione Collection

판티니, 에디찌오네 콜렉션



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	BODY ●●●●●
생산지	아브루쑈(Abruzzo), 이탈리아	SWEET ●●●●●

수 상 **2015-2022 Luca Maroni 99점 (8년 연속 99점 만점)**
2015 Berlin Wine Trophy - Gold Medal

➢ 2017년 루카 마로니(Luca Maroni) 4년 연속 99점 만점을 기념하기 위해 시작된 프로젝트인 '에디찌오네 콜렉션'은 각 품종을 별도 주문한 최상급 배럴에서 발효 및 숙성한 후에 특별히 제작된 바틀과 내츄럴 코르크를 사용하여 한정 생산하는 와인이다.

<에디찌오네 콜렉션>은 최상급 주스를 추출하기 위해 부드럽게 줄기를 제거하고 25일 간 침용(Maceration)과 발효(Fermentation) 과정을 거친 후 판티니의 총괄 와인메이커 필리포 바칼라로(Filippo Baccalaro)가 직접 선택한 보르도의 Seguin Moreau社에서 제작된 특별한 오크 배럴에 12개월 간 젯산발효(MLF)를 진행하여 생산한다.

- Color 매우 강렬한 가넷 레드
- Aroma 체리와 블랙커런트 등의 과일향과 시나몬, 정향, 코코아, 감초 등의 다양한 힌트
- Palate 매우 농후하고 풍부한 과실맛, 훌륭한 타닌과 구조감, 섬세하면서도 견고하고 매끈하게 끝나는 풀 바디 와인이다. 지금 마셔도 좋지만 긴 숙성 또한 가능하다.
- Pairing 직화로 조리한 붉은 육류요리와 길게 숙성한 치즈 등과 잘 어울린다.
- Serving Temp. 18°C