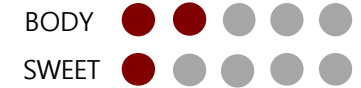


# Fantini Collection Bianco

## 판티니 콜렉션 비앙코



생산자	판티니(FANTINI) < 판티니 그룹(FANTINI GROUP)
품종	쇼비뇽 블랑(Sauvignon Blanc) 50%, 트라미네르(Traminer) 20%, 페코리노(Pecorino) 20%, 코코치올라(Cococciola) 10%
등급	IGP
생산지	아브루쑈(Abruzzo), 이탈리아



- 수상 **Luca Maroni - 96점(Vint.2020/2019)**  
**2020 Luca Maroni - 98점(Vint.2018)**  
**2019 Luca Maroni - 96점(Vint.2017)**  
**2017 Korea Wine Challenge(KWC) - 트로피 화이트 수상(화이트 전체 1위)**

> <콜렉션 비앙코>의 포도는 줄기를 제거 후 파쇄를 거쳐 12시간 동안 3°C의 낮은 온도에서 Skin Contact을 거친 후, 맑고 깨끗한 주스만을 걸러내어 10°C 온도에서 발효를 진행한다.

판티니 콜렉션 시리즈는 이탈리아 토착 품종을 메인으로 블렌딩 된 와인으로 품종의 특징을 살리기 위한 저온침용 등의 양조기법이 사용되어 과실향이 풍부한 프레쉬한 스타일이다. 다양한 종류의 음식과도 훌륭한 매칭을 보여준다.

- Color 열은 빛깔 컬러의 옐로우와 그린 하이라이트
- Aroma 흰 과육을 지닌 서양배와 청사과, 좋은 우드(wood)에서 전해지는 발사믹 노트
- Palate 훌륭한 구조감(Structure)을 지닌 와인 & 기분 좋고 신선한 산도와 긴 여운
- Pairing 다양한 에피타이저, 신선한 생선요리, 염소젖 치즈 등
- Serving Temp. 10-12°C