

Vesevo, Greco di Tufo

베세보, 그레꼬 디 투포



생산자 베세보(Vesevo) < 판티니 그룹(FANTINI GROUP)
품종 그레꼬(Greco) 100%
등급 DOCG
생산지 캄파니아(Campania), 이탈리아



수상 **Luca Maroni - 94점 (Vint.2019/2017)**
Wine Advocate - 91점(Vint.2018/2017)
2018 Berliner Wein Trophy - Gold Medal(Vint.2017)

➢ 부드럽게 압착 후 12-14°C에서 저온 발효를 진행 후, 바또나쥬(lees batonnage)와 저온 안정화(cold stabilization) 그리고, 필터링을 거쳐 생산된다.

그레꼬 디 투포(Greco di Tufo)는 이탈리아 남부 캄파니아 지역의 가장 권위 있는 품질의 화이트 와인을 대변하는 이름이다. '투포(Tufo)'는 분출된 화산재가 시간이 지남에 따라 응고화 되어 생겨난 구멍이 뚫린 부드러운(soft) 화산암(Volcanic rock)을 일컫는다. 아벨리노(Avellino) 지역 평균 450-500M 이상 고도의 응회암 토양(tuff soil)에 해당하는 8개의 마을에서만 생산이 가능하며, 베세보의 그레꼬 디 투포는 그 중 토리오니(Torrioni) 마을의 포도로 생산된다.

- Color 밝은 밀짚(Straw) 옐로 컬러
- Aroma 레몬, 배, 토스트(toasted) 아몬드 등의 산도와 미네랄이 강조된 아로마
- Palate 미디엄 바디, 산뜻한 산도와 미네랄 캐릭터의 다양함이 조화롭게 이루어진다.
- Pairing 해산물을 곁들인 샐러드, 광어 카르파치오, 흰살의 가금류 요리 등
- Serving Temp. 10-12°C