

Fantini Giro Sangiovese-Merlot

판티니 지로 산지오베제-메를로



생산자 판티니(FANTINI) < 판티니 그룹(FANTINI GROUP)
품종 산지오베제(Sangiovese) 70%, 메를로(Merlot) 30%
등급 IGP
생산지 펠리아(Puglia), 이탈리아

BODY ●●●●●
SWEET ●●●●●

수상 SAKURA JAPAN WOMEN'S WINE AWARDS - Gold Medal(Vint.2016)

➤ 세계 3대 사이클 대회 중 하나인 지로 디탈리아(Giro d'Italia)에서 2013년 우승한 VINI FANTINI 팀을 상징하는 자전거 이미지가 레이블에 삽입되어 있다.

산지오베제는 포도 열매가 완벽히 익었을 때 수확하며, 그에 반해 메를로는 그보다 조금 더 늦은 시기에 더 익혀서 수확한다. 약 15일 가량 발효 기간동안 4시간 마다 펌핑 오버(Pumping over)를 행하고 정제 과정을 거친 후에 4-7개월 동안 뉴 오크 배럴에서 숙성한다. (프렌치 오크 30%, 아메리칸 오크 70%)

- Color 선명한 루비-레드 컬러
- Aroma 잘 익은 과일과 잼, 초콜릿, 우드(Wood)에서 오는 스파이시(Spicy) 힌트 등 강렬하고 복합적인 아로마
- Palate 제법 느껴지는 타닌과 함께 좋은 밸런스를 지녀 지금 마시기에도 좋지만 4-5년 가량 숙성하기에도 적절하다.
- Pairing 붉은 육류로 조리한 요리, 이탈리아인 파스타, 숙성한 치즈 등
- Serving Temp. 16-18°C