

# Fantini Edizione Bianco

## 판티니 에디찌오네 비앙코



**생산자** 판티니(FANTINI) < 판티니 그룹(FANTINI GROUP)  
**품종** 페코리노(Pecorino) 40%, 피아노(Fiano) 30%, 그릴로(Grillo) 30%  
**등급** IGP  
**생산지** 아브루쑈(Abruzzo), 이탈리아

BODY ●●●●●  
SWEET ●●●●●

**수상** 2022/2021 Luca Maroni - 99점(Vint.2020/2019)  
2020 Luca Maroni - 99점 (Best Italian White Wine)  
2020 Korea Wine Challenge - Gold Medal

▶ 에디찌오네 비앙코는 남부 이탈리아의 각 지역을 대표하는 화이트 품종인 페코리노(Abruzzo), 피아노(Basilicata), 그릴로(Sicilia) 를 유기농 재배하여 생산하는 에디찌오네의 화이트 버전으로 출시와 동시에 루카 마로니 99점 만점을 획득 하였다.

▶ 잘 익은 유기농 포도만을 선별하여 줄기를 제거, 25°C의 탱크에서 15일 간 정기적인 펌핑 오버를 진행해 발효 후 콘크리트 탱크와 오크 배럴로 옮겨 50일 간 젖산발효(MLF) 를 하며 프렌치 오크 배럴에서 4개월 숙성 후에 여과를 거쳐 병입한다.

- Color 밝고 선명한 옐로-골드 컬러
- Aroma 망고, 파파야, 라임, 자몽 등 이국적이고 매혹적인 아로마
- Palate 열대 과일 외에 레몬 그라스, 민트, 녹차 등의 허브 힌트도 느껴진다.
- Pairing 햄과 치즈가 특히 잘 어울리며, 다양한 생선과 갑각류와 좋은 매칭
- Serving Temp. 8-10°C