

Vigneti del Salento, Leggenda Primitivo di Manduria Gold

비네티 델 살렌토, 레젠다 프리티비보 디 만두리아 골드



생산자 비네티 델 살렌토(Vigneti del Salento) < 판티니 그룹(FANTINI GROUP)

품종 프리티비보(Primitivo) 100%

등급 DOC

생산지 뿌리아(Puglia)<이탈리아

BODY ●●●●●

SWEET ●●●●●

수상 2021 Luca Maroni - 97점(Vint.2018)

➤ "Leggenda"는 이탈리아어로 Legend 즉, 전설적인 인물을 뜻하는데, 이는 판티니 그룹의 총괄 와인 메이커인 필리포 바칼라로가 당시 아무도 주목하지 않던 뿌리아 지역의 오래된 빈야드에서 고품질의 와인을 만들어 내면서 이 지역의 전설로 불리게 된 것에서 유래한 와인명이다. 패키징으로는 '레젠다 골드'의 수준 높은 퀄리티를 반영하기 위해 일반 라벨 대신 별 모양의 메탈 소재 악세서리와 19캐럿 금가루가 적용되어 와인의 품격을 더했다.

➤ <레젠다 프리티비보 디 만두리아 골드 시리즈>는 일반적인 수확 시기보다 늦 수확한 포도를 부드럽게 파쇄(crush) 및 줄기제거 후 10-12일 간 온도 제어가 가능한 탱크에서 정기적인 펌핑오버(pumping-over)를 진행하며, 스테인레스 스틸 탱크에서 여과 과정(Racking)과 젖산발효(MLF)를 거친 후, 아메리칸 & 프렌치 오크 배럴에서 12개월 간 정제 및 숙성을 거친다. (평균 70년 이상 수령의 올드바인 프리티비보 품종으로 생산)

- Color 가장자리에 짙은 퍼플 컬러를 띠는 루비-레드
- Aroma 체리와 블랙 베리, 민트와 박하 담뱃잎(Mint tabaco), 약간 스파이시한 다채롭고 집중도 높은 부케
- Palate 스파이시한 맛은 입안에서 오히려 달콤한 맛을 부여해주는데, 코코아와 커피 등의 짙은 피니쉬로 마무리 된다. 향후 10년 동안 지속적으로 발전할 것이다.
- Pairing 전통적인 뿌리아 지역 고기 요리, 야생 사냥 고기와 양 우유로 만든 치즈
- Serving Temp. 18°C