

Atzei, Saragat Monica di Sardegna

아제이, 사라가트 모니카 디 사르데냐



생산자 아제이(Atzei) < 판티니 그룹(FANTINI GROUP)
품종 모니카(Monica) 100%
등급 DOC
생산지 사르데냐(Sardegna), 이탈리아

BODY ●●●●●
SWEET ●●●●●

수상 2021 Luca Maroni 94점(Vint.2020)

- ▶ 약 10일 동안 스킨 컨택과 함께 26-28°C 정도로 조절된 온도에서 발효가 진행된다. 이후 6개월간 프렌치 오크 배럴에서 숙성 과정을 거친다.
- ▶ 레이블 디자인은 사르데냐의 전통 문양을 현대적으로 재해석하여, 전통 의상을 입은 사르데냐 여성들을 세련되게 재현했다.

- Color 보랏빛이 감도는 레드 컬러
- Aroma 신선한 베리 류의 아로마
- Palate 신선함과 달콤한 타닌, 오랜 여운까지 완벽한 밸런스를 선사
- Pairing 첫 번째 코스 요리, 피자, 중간 숙성 치즈 등
- Serving Temp. 16-18°C