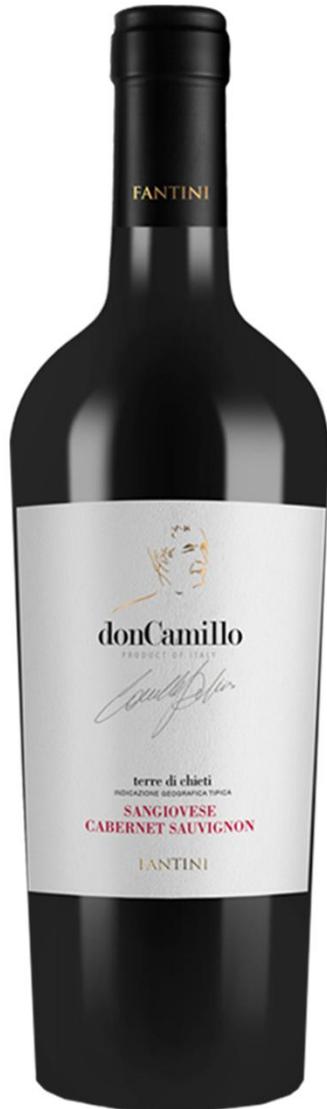


Fantini Don Camillo

판티니 돈 까밀로



생산자 판티니(FANTINI) < 판티니 그룹(FANTINI GROUP)

품종 산지오베제(Sangiovese) 60%, 까베르네 쇼비농(Cabernet Sauvignon) 40%

등급 IGP

생산지 아브루쑈(Abruzzo), 이탈리아

BODY ●●●●●
SWEET ●●●●●

수상 Luca Maroni - 94점 (Vint.2020/2018)

2019 Luca Maroni - 93점(Vint.2017)

2015 Korea Wine Challenge (KWC) - Gold Medal

▶ 부드럽게 줄기제거 및 파쇄 후 20일간의 침용과 발효를 거쳐 MLF 하여, 6개월간 프렌치 오크 배럴에서 숙성과 정제 과정을 거쳤다.

판티니의 설립자이자 오너였던 까밀로(Camillo)의 이름을 라벨에 넣어 헌정하는 오마주(Hommage) 와인이다. 까밀로 씨의 조국에 대한 사랑을 표현하는 토착품종 산지오베제와 세계 대전중에 타국으로 이민을 갔던 이탈리아인들에게 피난처를 제공했던 나라에 대한 감사의 마음을 뜻하는 국제품종인 까베르네 쇼비농을 블렌딩 하였다.

- Color 짙은 루비-레드 컬러
- Aroma 체리와 과일잼의 짙은 향과 건조한 꽃, 바닐라 리큐르 등의 아로마
- Palate 기분좋은 미감을 보여주는 중간 이상의 바디감과 좋은 탄닌을 지닌 밸런스가 뛰어난 와인
- Pairing 살라미, 크림 파스타, 붉은 육류와 잘 어울림
- Serving Temp. 16-18°C