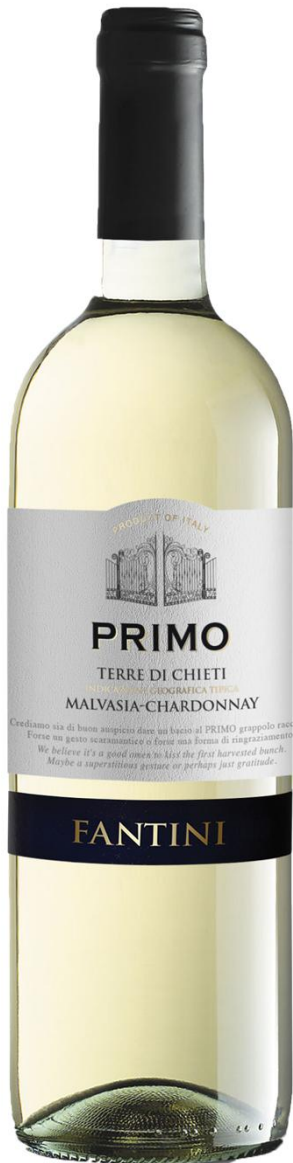


Fantini Primo Malvasia-Chardonnay

판티니 프리모 말바시아 샤르도네



생산자 판티니(FANTINI) < 판티니 그룹(FANTINI GROUP)
품종 말바시아(Malvasia) 50%, 샤르도네(Chardonnay) 50%
등급 IGP
생산지 아브루쑈(Abruzzo), 이탈리아

BODY ● ● ● ● ●
SWEET ● ● ● ● ●

수상 2012 Luca Maroni 선정 '베스트 이탈리아 와인'

➤ 색상이 짙고 기분 좋은 스위트한 터치감의 말바시아와 산뜻한 산미를 자랑하는 샤르도네 품종이 만나 색다른 블렌딩을 선보이며, 가격대비 좋은 품질의 와인을 찾는 와인 애호가를 위한 캐주얼한 와인이다. 섬세하게 즐기기를 벗겨낸 후, 향을 잘 보존하기 위해 18°C 온도에서 천천히 발효시킨다.

1952년 이 지역의 유명한 와인재배자인 돈 페페(Don Peppe)가 그해 수확된 빈티지의 첫 포도송이("first bunch of grapes")에 키스를 하였고, 이 이후로 지역 와인재배자들 사이에서 첫 포도송이에 키스를 하는 전통이 전해지고 있다. "Primo"는 이탈리아어로 "first"라는 뜻이고 이런 전통에 감사의 마음을 담아 와인에도 길조가 있기를 바라는 마음에서 브랜드명으로 정했다.

- Color 밝고 투명한 밀짚(Straw) 옐로우 컬러
- Aroma 무화과, 바나나 등의 과일 아로마
- Palate 신선하고 균형미 잡힌 산미를 느낄 수 있는 미디엄 바디의 와인
- Pairing 씨푸드 파스타, 파마산 치즈가 곁들여진 샐러드, 봉골레 스파게티, 가금류 요리
- Serving Temp. 10-12°C