

Tenute Rossetti, Poggio Civetta Chianti Classico

테누떼 로세띠, 포지오 치베타 끼안띠 클라시코



생산자 테누떼 로세띠(Tenute Rossetti) < 판티니 그룹(FANTINI GROUP)
품 종 산지오베제(Sangiovese) 90%, 까베르네 쇼비농(Cabernet Sauvignon) 5%
까나이올로(Canaiolo) 5%

등 급 DOCG

생산지 토스카나(Toscana), 이탈리아

BODY ●●●●●
SWEET ●●●●●

수 상 2021 Luca Maroni - 90점(Vint.2019)
2018 Luca Maroni - 91점(Vint.2015)
2018 Korea Sommelier Awards - Gold Medal(Vint.2015)

➤ 판티니 그룹의 수석 와인 메이커 필리포 바칼라로(Filippo Baccalaro)의 지휘 아래 'Fantini Style'로 탄생한 와인

오직 손 수확만으로 9월 중순에서 10월 중순까지 수확 후, 섬세한 파쇄(Crushing) 및 착즙(Pressing) 을 거쳐 1-2주간 침용을 거쳐 폴리페놀과 컬러를 추출한다. 약 9개월간 작은 배럴과 큰 배럴을 병행하여 숙성 후 병입한다.

- Color 짙은 루비-레드 컬러
- Aroma 질 좋은 야생 베리류의 짙은 향과 제비꽃(Violet) 그리고, 스파이시(Spicy)
- Palate 미디엄 to 풀바디로 질 좋은 타닌과 드라이하고 프레쉬한 특징이 잘 드러난다.
- Pairing 그릴에 조리한 스테이크 등 풍성한 맛을 지닌 요리와 대부분 잘 어울린다.
- Serving Temp. 16-18°C