

Tenute Rossetti, Tino Toscana Rosso

테누떼 로세띠, 띠노 토스카나 로쏘



생산자 테누떼 로세띠(Tenute Rossetti) < 판티니 그룹(FANTINI GROUP)

품종 산지오베제(Sangiovese) 50%, 메를로(Merlot) 30%,
까베르네 쇼비뇽(Cabernet Sauvignon) 20%

등급 IGP Rosso Toscana

생산지 토스카나(Toscana), 이탈리아

BODY ●●●●●
SWEET ●●●●●

수상 2020 Korea Wine Challenge – Best Italy Red(Vint.2014) 이태리 전체 1위
2019 Korea Wine Challenge – Gold Medal(Vint.2013)
Luca Maroni - 98점(Vint.2013)

▶ 띠노(Tino)는 탄탄한 바디와 구조감, 풍부하고 매끄러운 타닌과 산미의 밸런스가 뛰어난 슈퍼 투스칸(Super Tuscan) 와인이다.

▶ 포도 품종별로 분리하여 부드럽게 압착한 후 얻어진 머스트는 23-25 °의 스테인레스 스틸 탱크에서 10일 간의 침용 과정과 함께 발효된다. 젖산 발효(MLF)가 완료되면 와인은 뉴 프렌치 오크 배럴에 옮겨져 18개월 동안의 숙성 과정을 거친다. 와인의 안정화를 위해 최소한 6개월 간의 추가 병 숙성을 거친 후 출시된다.

- Color 짙은 루비-레드 컬러
- Aroma 발사믹 노트를 동반하는 복합적인 아로마, 레드 베리와 스파이시 힌트
- Palate 풀바디 스타일로, 풍부하고 실키한 타닌과 신선한 산미와의 탁월한 밸런스
- Pairing 양갈비, 구운 사냥 고기 등의 붉은 육류, 숙성된 치즈 등
- Serving Temp. 18°C