

# Atzei, Saragat Cannonau di Sardegna

아찌이, 사라가트 카노나우 디 사르데냐



**생산자** 아찌이(Atzei) < 판티니 그룹(FANTINI GROUP)  
**품종** 카노나우(Cannonau) 100%  
**등급** DOC  
**생산지** 사르데냐(Sardegna), 이탈리아

BODY ●●●●●  
SWEET ●●●●●

**수상** 2021 Korea Wine Challenge(KWC) - Gold Medal(Vint.2020)

- ▶ 약 15일 동안 스킨 컨택과 함께 26-28°C 정도로 조절된 온도에서 발효가 진행된다. 짧은 기간 스테인리스 스틸 탱크에서 안정화된 후, 프렌치 오크 배럴에서 6개월간 숙성 과정을 거친다.
- ▶ 레이블 디자인은 사르데냐의 전통 문양을 현대적으로 재해석하여, 전통 의상을 입은 사르데냐 여성들을 세련되게 재현했다.

- Color 보랏빛이 감도는 다크 레드 컬러
- Aroma 체리, 블랙베리 등의 잘 익은 붉은 과일 향과 바이올렛, 말린 장미 같은 꽃 향, 허브, 발사믹, 코코아, 타바코 향을 지닌 복합적인 아로마
- Palate 잘 정돈된 타닌과 균형 잡힌 산도가 지속적인 피니쉬를 선사
- Pairing 돼지고기, 양고기 등의 메인 고기 요리, 스파이시한 음식, 리조또 등
- Serving Temp. 16-18°C