



‘예술가 ‘산드로 끼아’의 와인’

까스텔로 로미또리오 브루넬로 디 몬탈치노

Castello Romitorio Brunello di Montalcino

지역	이탈리아 > 토스카나 > 몬탈치노		
포도품종	산지오베제 100%		
알코올	14.5%	용량	750ml
등급	DOCG	시음 적정 온도	15-18°C
테이스팅 노트	루비 레드 컬러의 이 와인은 말린 꽃, 잘 익은 레드 베리류의 진하고 풍부한 과실향을 가지며 레드 베리류의 과실과 제비꽃, 타바코의 은은한 미감이 균형잡힌 탄닌과 조화를 이루어 벨벳같이 부드러운 질감을 갖고있는 와인이다.		



제품설명



토스카나 몬탈치노 DOCG와인으로 12개월 동안 프랑스산 오크통에서 숙성 후, 다시 14개월간 슬라보니아 오크통에서 숙성하여 출시 한다. 남성의 나체를 표현한 약간은 선정적인 라벨 이미지로 이태리 자국 내수용 라벨과는 다른 수출용 라벨을 적용한 제품이다

수상내역



2019빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 97점 "2024년 6월본 Top BDM 2018 & Top BDM Riserca 2018 (카테고리내 98점이 최고점으로 2개 有)"
2015빈티지 인터내셔널 와인 챌린지 IWC Bronze
2014빈티지 인터내셔널 와인 챌린지 IWC Silver

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.