



‘떠오르는 신생 지역 만두리아의 프리미티보’

## 탈로 프리미티보 디 만두리아

Talo Primitivo Di Manduria

지역	이탈리아 > 뿔리아		
포도품종	프리미티보 100%		
알코올	14%	용량	750ml
등급	DOC	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	루비 레드빛의 잘 익은 체리, 자두, 코코아, 바닐라 향 느낄수 있으며 진한 소스의 양고기, 야생 고기 요리 혹은 숙성된 치즈 잘 어울린다.		



제품설명



부드러운 질감이 인상적인 와인으로 신대륙의 지판델과는 또 다른 풍미를 선사하는 와인으로 달콤한 피니쉬가 돋보인다. 매년 우수한 품질을 만들어 내기 위해 추가적인 선별 작업을 거친 프레치 오크와 아메리칸 오크배럴에서 6개월간 숙성을 진행한다.

수상내역



2020빈티지 아시아 와인 트로피 Asia Wine Trophy Gold Asia Wine Trophy 2021  
2019빈티지 디칸터 Decanter Silver

와이너리



이탈리아 뿔리아 지역의 리딩 와이너리로 Promotivo di Manduria D.O.P 지역에 위치해 있으며, 1962년 19개의 포도 재배자들에 의해 조합 형태로 설립되었으며 현재 1,200개의 조합원으로 구성되어 있다. 1,000헥타르에서 연간 90만병의 와인을 생산하며 일본, 독일, 스위스, UK 등 전세계 60여개국에 수출하고 있는 와이너리이다.

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