#이태리/#마렘마/#RED

'마렘마의 교과서'

# 만텔라시 마에스트랄레 DOC

Mantellassi Maestrale DOC

| | | | |
|---|---|---|---|
| 지역 | 이태리 〉 토스카나 〉 마렘마 | | |
| 포도품종 | 칠리에지올로 100% | | |
| 알코올 | 14% | 용량 | 750ml |
| 등급 | DOC | 시음 적정 온도 | 13-15℃ |
| 테이스팅 노트 | 체리, 드라이 체리의 향이 입 안을 가득 채우며 낮은 탄닌감으로 프레쉬하게 마시기 좋은 와인이다. | | |
| 페어링 TIP | 흰 육류, 부드러운 치즈, 피자, 파스타 | | |

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1** **2** **3** **4** **5**

**제품설명**

마에스트랄레는 토스카나 마렘마 지역의 전형적인 토착품종인 칠리에지올로 100%로 만들어진 와인이다. 칠리에지올로는 이탈리아어로 칠리에지아(Ciliegia) 체리를 뜻하는 단어에 어원이 있는 만큼 품종에서 느껴지는 레드 베리의 풍미가 특징이다. 과실의 프레쉬함과 낮은 탄닌으로 프레쉬하게 마실 수 있는 스타일의 와인이다.

**수상내역**

2019빈티지 93점

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