

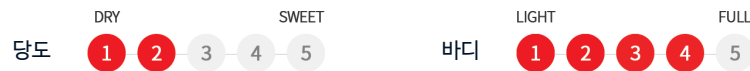


‘몬탈치노 지역의 가장 오래되고 존경받는 와이너리’

사세티 리비오 브루넬로 디 몬탈치노 디에치 DOCG

Sasseti Livio Brunello di Montalcino Dieci DOCG

지역	이탈리아 > 토스카나 > 몬탈치노		
포도품종	산지오베제 그로쏘 100%		
알코올	14%	용량	750ml
시음 적정 온도	13~15℃		
테이스팅 노트	강렬한 루비레드 컬러를 띠며, 잘 익은 붉은 과실향과 발사믹 노트가 느껴진다. 입 안에서 매우 우아하며 부드러운 탄닌이 느껴지며 지속적인 향을 즉시 느낄 수 있다.		
페어링 TIP	육류/ 채소/ 부드러운 치즈/ 훈제&염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명

100% 손수확 진행하며, 36개월간 슬로베니아산 오크배럴 숙성 후 10년간 병숙성을 진행한다.



수상내역

2007빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 95점
2007빈티지 제임스 서클링 James Suckling 95점



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