



‘토스카나의 르 팡, Val d’Arno di Sopra의 주인공이며 토스카나의 숨겨진 강자’

페트롤로 버찌나 에이

PETROLO BOGGINA A

지역	이탈리아 > 토스카나
포도품종	산지오베제 100%
용량	750ml
시음 적정 온도	13~15℃
테이스팅 노트	과일의 순도는 매우 인상적으로, 체리와 자두 그리고 구운 고기와 젓은 흙이나 타일 등의 하이라이트로 다가온다. 순수하고 질감이 있는 탄닌으로 와인의 바디가 짙차 있으며, 피니쉬에서 다양한 과일향을 느낄 수 있지만 과하지 않다. 유기농 포도로 발효되고 암포라에서 숙성되었으며 지금 마셔도 좋지만 추가적인 병숙성을 하더라도 훌륭한 풍미를 느낄 수 있다.
페어링 TIP	붉은 육류/채소/익힌 채소/부드러운 치즈/밀가루 음식/훈제 음식/과일



제품설명



300리터와 500리터의 Terracotta Anfora에서 양조를 진행하였으며, 이산화황이 거의 함유되어 있지 않다. 암포라에서 자연발효를 진행하며 인공적인 효모가 아닌 천연 효모로 발효를 진행한다. 발효 후 와인은 계속되어 숙성을 진행한다. 6개월간 암포라에서 추가로 숙성되며, 미세한 산소호흡으로 과도한 환원 효과를 피하게 한다. 와인은 포도껍질과의 추가적인 접촉으로 인하여 황을 거의 사용하지 않고도 자연적으로 보존된다.

수상내역



2021빈티지 로버트 파커 Robert Parker 94+점
 2021빈티지 제임스 서클링 James Suckling 95점
 2020빈티지 로버트 파커 Robert Parker 93점

와이너리



페트롤로는 Bazzochi-Sanjust Family에 의해 4대째 이어져 내려오고 있는 가족 경영 와이너리로, 페트롤로는 로마시대 때 시골의 저택을 뜻하는 Petroliarum에서 기원한 단어이다. 포도밭에 대한 지속적인 노력으로 효모나 효소를 사용하지 않고 포도를 극히 섬세하고 자연스러운 가공만을 실시한다. 완벽한 날씨와 토양 조건으로 인하여 매년 페트롤로가 그리는 이상적인 와인에 접근하고 있으며 토스카나의 소지역인 Val d’Arno di Sopra를 DOC로 승격시킨 주인공이며, 이태리 3대 메를로와 어깨를 견주는 명주로 손꼽혀 이태리 토스카나의 르 팡이라는 별명을 가지고 있기도 하다.

* 전 제품 유기농와인 인증 획득 완료

유기농인증



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