



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

페트롤로 버찌나 씨

PETROLO BOGGINA C

지역	이탈리아 > 토스카나		
포도품종	산지오베제 100%		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	13~15℃		
테이스팅 노트	순수함을 진행하며, 소스팅테이블에서 포도를 선별한다. 자연적인 야생 효모를 이용하여 콘크리트에서 자연발효를 진행하며 수동으로 펌핑오버를 진행한다. 오크에서 젖산발효를 진행하며, 숙성은 콘크리트탱크에서 숙성 후, French Oak barrique에서 16-18개월간 추가적인 숙성을 진행한다.		
페어링 TIP	붉은 육류/흰 육류/익힌 채소/부드러운 치즈/훈제 음식/밀가루 음식		



제품설명



매우 집중도가 높으며 환상적인 깊이감과 아름다움이 밀도있게 표현된 와인이다. 산지오베제의 순수한 정의라고 볼 수 있으며, 풀바디에 힘이 넘치고 길이감이 긴 짙 찬 세련된 탄닌을 보여준다. 과즙이 풍부하게 느껴지는 영혼이 넘치는 싱글빈야드 와인이다.

수상내역



2021빈티지 로버트 파커 Robert Parker 95점
 2021빈티지 제임스 서클링 James Suckling 95점
 2020빈티지 감베로 로쏘 Gambero Rosso 3점

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



Euro-leaf

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