

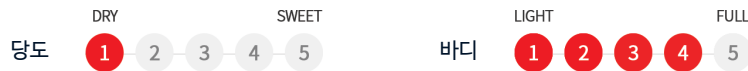


‘몬탈치노 지역의 가장 오래되고 존경받는 와이너리’

## 사세티 리비오 브루넬로 디 몬탈치노 무리노 DOCG

Sasseti Livio Brunello di Montalcino 'Mulino' DOCG

지역	이탈리아 > 토스카나 > 몬탈치노		
포도품종	산지오베제 그로쏘 100%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	13-15°C		
테이스팅 노트	매우 리치하고 실키한 와인이며, 복합미가 넘치는 야생 베리류의 아로마와 다크 체리 아로마가 느껴진다. 우아하고 부드러운 탄닌이 느껴지며 강렬하고 지속력이 긴 탄닌이 느껴진다		
페어링 TIP	붉은육류/흰육류/채소(샐러드)/익힌채소/부드러운치즈/훈제, 염장음식/밀가루음식(피자, 파스타외)		



### 제품설명



10월 초, 손수확한 포도를 부드럽게 파쇄하는 것에서 시작하여 정온 조절 된 스테인리스 스틸 탱크에서 10-12일간 침용과정을 거친다. 36개월간 슬로베니아산 오크에서 배럴 숙성하며 출시 전 12개월간 추가로 병입 숙성을 거쳐야만 세상에 나오게 된다.

### 수상내역



2019빈티지 제임스 서클링 James Suckling 93점  
 2019빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 96점  
 2018빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 92점

### 와이너리



몬탈치노 지역의 가장 오래되고 존경받는 와이너리로 꼽히는 사세티는 클래식하고 전통적인 스타일의 브루넬로 디 몬탈치노 생산에 집중하고 있다. 몬탈치노의 훌륭한 떼루아와 전통을 대표하는데 근간을 둔 와인메이킹 철학으로 퀄리티와 타협하지 않고 와인메이커의 철학을 투명한 완벽한 와인을 만들기 위해 전념해왔다. 최근에는 타 지역으로의 확장을 통해 다양하고 개성적인 와인 메이킹을 시도하고 있으며, 빈야드를 새롭고 넓혀나감과 동시에 올드바인을 보존하고 원형적인 특성을 보존하며 유지하려고 노력하는 몬탈치노를 대표하는 와이너리이다.

아버지인 리비오 사세티는 최초로 브루넬로 와인 협회를 설립하여, 최초의 Brunello di Montalcino 명칭을 단 와인을 생산한 역사적인 인물로 기록되고 있으며, 현재는 아들인 4대 Lorenzo가 메인 와인메이커로 전통과 그만의 방식을 조화시켜 와이너리를 발전시키고 있다.

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