



‘토스카나의 르팽, 페트롤로의 그랑크뤼급 까베르네 소비농’

페트롤로 캄포 루쏘 2019

Petrolo Campo Lusso

지역	이탈리아 > 토스카나		
포도품종	까베르네 소비농 100%		
알코올	13.14%	용량	750ml
시음 적정 온도	13~15℃		
테이스팅 노트	캄포 루쏘는 페트롤로의 까르베네 소비농의 그랑크뤼 와인으로, 호화스러운 땅(Luxury Field)라는 뜻을 지닌다. 오래전부터 로컬 농부들이 아름다운 이 포도밭을 지칭해 부르던 것에서 기원되었다. 숲에 둘러 쌓여 있는 포도밭에서 손수확된 포도로 양조되며, 시멘트 통에서 천연 효모와 함께 발효시킨다. 나무통에서 젖산발효되며 엄격하게 선별된 프렌치 오크통에서 20~22개월간 숙성된다.		
페어링 TIP	붉은육류/흰육류/흰살생선/채소(샐러드)/익힌채소/부드러운치즈/훈제, 염장음식/밀가루음식(피자,파스타외)		



제품설명



캄포 루쏘는 페트롤로의 까르베네 소비농의 그랑크뤼 와인으로, 호화스러운 땅(Luxury Field)라는 뜻을 지닌다.

오래전부터 로컬 농부들이 아름다운 이 포도밭을 지칭해 부르던 것에서 기원되었다. 숲에 둘러 쌓여 있는 포도밭에서 손수확된 포도로 양조되며, 시멘트 통에서 천연 효모와 함께 발효시킨다. 나무통에서 젖산발효되며 엄격하게 선별된 프렌치 오크통에서 20~22개월간 숙성된다. 2018 빈티지부터 국제적으로 인정받는 예술가인 Sabina Mirri이 디자인한 레이블로 리뉴얼 하여 친자연적인 페트롤로의 철학을 보다 직관적으로 담아내었다.

수상내역



- 2021빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 94점
- 2021빈티지 로버트 파커 Robert Parker 96점
- 2021빈티지 제임스 서클링 James Suckling 96점

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