



‘토스카나의 르팡, 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°C		
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



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

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

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