KEUMYANG

'모렐리노 디 스칸사노 DOC인증에 기여한 와이너리'

만텔라시 퀘르촐라이아 알리칸테 마렘마 토스카나 DOC

Mantellassi Querciolaia Alicante Maremma Toscana DOC

지역	이탈리아 〉 토스카나 〉 마렘마		
포도품종	알리칸테 100%		
알코올	15%	용량	750ml
등급	DOC	시음 적정 온도	13-15℃
테이스팅 노트	진하고 풍부한 검붉은 과일향과, 나무향, 다크 초콜릿 향, 페퍼향이 화려하고, 매끄러운 질감의 풍부한 탄닌이 입 안을 감싸는 와인이다.		
페어링 TIP	붉은육류/단단한치즈/밀가루음식(피자,파스타외)		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1** **2** **3** **4** 5

제품설명

알리칸테 포도 품종은 만텔라시 포도원에 심어진 가장 오래된 포도 품종 중 하나이다. 포도원은 언덕 지구에 위치하며, 포도원의 토양은 투파(Tufa)라 불리는 석회질 화산토로 구성되어 있다.

포도를 엄선하여 수확한 뒤, 작은 스테인레스 스틸 탱크(50hl)에서 전통적인 방식으로 오랜 기간 침용을 거쳐 발효 하며, 프렌치 오크 배럴(바리끄 및 큰 오크통)에서 13~16개월간 숙성하고, 병입 뒤 6개월간 안정화를 거쳐 출시한다.

수상내역

2016빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 90점
2013빈티지 제임스 서클링 James Suckling 92점
2011빈티지 디켄터 Decanter Silver

와이너리

Labor omnia vincit (노동은 모든 것을 정복한다)는 Mantellassi 와이너리의 헌신과 정신을 표현하는 단어이다. 토스카나 북부 Pistoia 지역에서 시작한 Mantellassi Farm는 1860년 Scansano, Magliano 지역으로 이전하며 지금의 모습을 갖추었다. 1960년대, Mantellassi 가문은 본격적인 와인 비지니스를 시작하며Banditaccia지역에 4헥타르의 포도밭을 구매하였다.

4헥타르로 시작한 포도 밭은 현재 85헥타르 이상의 포도 밭으로 성장하였고 응회질과 석회질의 떼루아에는 산지오베제, 까베르네 소비뇽, 모렐리노, 메를로 등의 포도를 식재되어 있다. 1978년 Morellino di Scansano 지역이 DOC(Appellation for Modellino di Scansano)로 지정되는데 큰 역할을 했다는 평가를 받으며 이 지역의 가장 권위있는 생산 회사로 간주됨과 동시에 모렐리노의 앰배서더로서 역할을 하고 있다. 가장 전통적인 스타일의 Morellino di Scansano와인을 생산하는 이 와이너리는 가족 경영 와이너리로 4대째 가족이 경영 승계를 받고 있는 전통적인 와인 생산자이기도 하다.

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