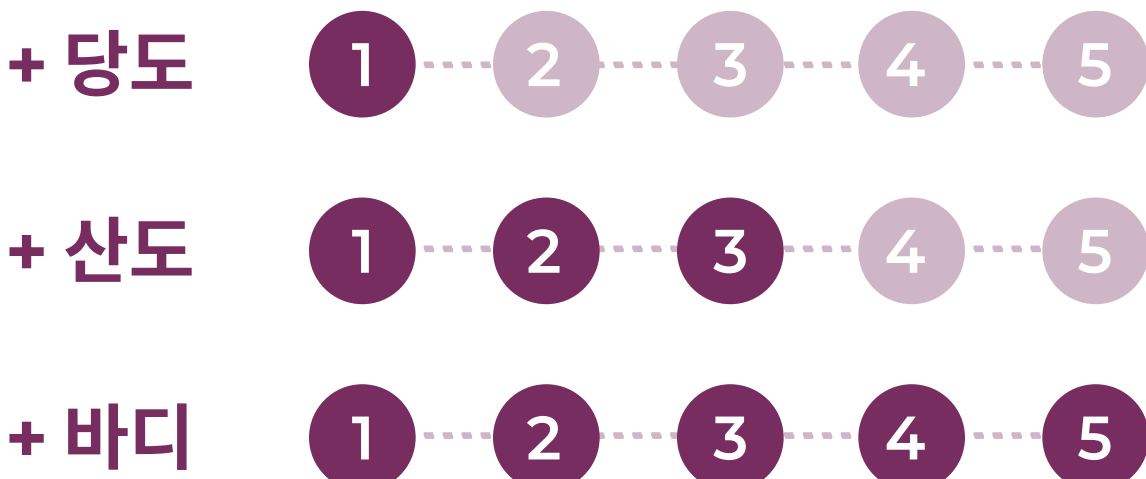




Fontodi Flaccianello della Pieve, IGT
Toscana

폰토디 플라치아넬로 델라 피에베

토스카나 지방에서 가장 높은
평가를 받고 있는 와인



Type	레드 와인
Country / Winery	이태리 > 토스카나 / 폰토디
Grape Variety	산지오베제 100%
Capacity	750ml
Food Matching	토마토소스 파스타나 피자, 토스카나 식 스테이크 '비스테카 피오렌티나'

Information

밝은 루비색을 띠고 있으며 잘 익은 체리의 진한 향과 자두 향, 제비꽃과 약간의 향신료 향이 느껴진다. 섬세하게 다듬어진 탄닌의 진한 맛과 과일 고유의 풍부한 풍미, 기분 좋은 여운이 길게 남는다. 온도조절이 되는 스테인리스 스틸 탱크에서 발효하며 탱크에 따라 최소 30일 간 마세라시옹 과정을 거친다. 프랑스 알리에, 트롱세 산 새 오크 통에서 24개월 숙성한다. 연간 6만 병 가량 생산하며 토스카나 지방에서 가장 높은 평가를 받고 있는 와인 중 하나다.

Awards

- + <죽기 전에 꼭 마셔야 할 와인 1001>, 닐 베케트 외 공저
- + 2016 | Wine Advocate 100점, Wine Spectator 97점
- + 2016 | Vinoust 100점
- + 2015 | Wine Advocate 98점, Wine Spectator 96점
- + 2012 | Korea Wine Challenge 2017 베스트 이태리

Tip | 플라치아넬로는 판자노 마을 콘카 도로(Conca d' Oro) 계곡에 위치한 폰토디의 가장 빼어난 포도밭에서 재배한 포도로 만든다. 석회석과 점토질이 섞인 갈레스트로(Galestro) 토양으로 이루어져 있으며, 배수가 잘돼 포도나무 뿌리가 땅속 깊이 뻗을 수 있게 해주는 이 독특한 토양은 키안티 클라시코 지역에서도 최고로 꼽힌다.