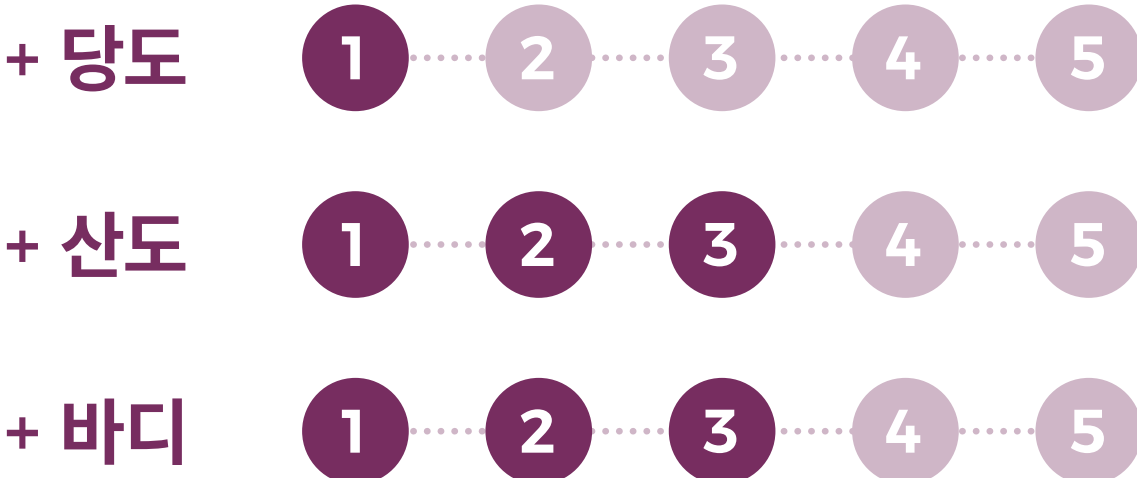




Planeta Alastro

## 플라네타 알라스트로

멘피(Menfi) 지역 특유의 화사하고  
우아한 풍미를 극대화한 와인



Type	화이트 와인
Country / Winery	이태리 > 시칠리아 / 플라네타
Grape Variety	그레카니코 70%, 그릴로 15%, 소비뇽 블랑 15%
Capacity	750ml
Food Matching	담백한 해산물 샐러드, 새콤하고 스파이시한 아시아 요리, 따뜻한 야채요리 및 다양한 종류의 지중해 음식

### Information

밝은 벚꽃 색을 띠고 있으며 그레카니코(Gracanico)의 강렬함과 복합적인 풍미에 그릴로, 소비뇽 블랑의 시트러스, 복숭아, 열대과일의 화사한 향이 덧입혀져 아로마틱한 풍미를 자아낸다. 은은한 꽃 향기와 함께 크림미한 질감, 신선한 멜론의 산뜻하고 달콤한 여운이 입 안에 길게 남는다. 섬세하게 압착한 포도 즙을 낮은 온도에서 천천히 발효 해, 6개월 간 효모 찌꺼기와 함께 스테인리스 스틸 탱크에서 숙성해 병입한다.

### Awards

- + **2015** | Wine Enthusiast 88점, Falstaff 90점
- + **2014** | Decanter World Wine Awards 동메달

### Tip

플라네타 와이너리의 역사가 시작된 멘피(Menfi) 지역 특유의 화사하고 우아한 풍미를 극대화한 와인. 1995년 첫 빈티지를 출시했으며, 네이밍과 레이블 디자인은 포도밭 인근에 자생하는 시칠리아의 야생 꽃에서 따 왔다.