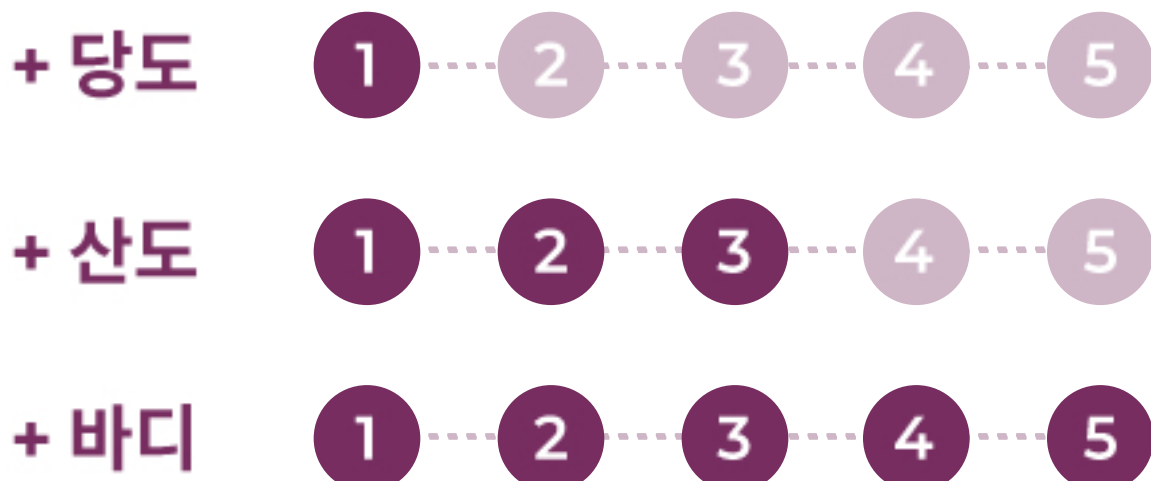




Poliziano Vino Nobile di
Montepulciano Le Caggiole DOCG

폴리자아노 비노 노빌레 디 몬테풀치아노 카기올레

폴리자아노의 포도나무단위
관리를 통해 완성된 귀족 와인



Point

- 예부터 이탈리아의 귀족, 교황들이 즐겨마셨던 '몬테풀치아노 마을의 귀족적인 와인'
- 산지오베제 100%로 양조하며 '레 카기올레'밭을 재정비하여 2015년 첫 빈티지 출시
- 현재 몬테풀치아노 기차역이 옛 폴리자아노 마을이자 폴리자아노 와이너리의 출발지

Type	레드 와인
Country / Winery	이태리 > 토스카나 / 폴리자아노
Grape Variety	산지오베제 100%
Capacity	750ml
Food Matching	소고기, 양고기, 오리고기 등 붉은 육류요리 및 버섯 파스타, 라구 파스타, 각종 샐러드

Information

블랙베리, 블랙체리의 풍부한 아로마와 흑연 향, 흙내음, 향신료 향이 어우러지며 단단한 골격의 와인에 다채로움을 더해준다. 첫 향부터 여운까지 모든 것이 완벽히 균형을 이루고 있다.

1980년대부터 포도를 생산하던 ‘레 카기올레’ 밭을 재정비해, 우아하고 잘 정제된 최고 품질의 산지오베제 와인을 만들고자 하는 목표를 갖고 2015년에 첫 빈티지를 출시했다.

손으로 수확한 포도를 한번 더 선별해 양조하며, 스테인리스 스틸 탱크에서 발효 후 16~18개월 간 프랑스산 오크통에서 숙성한다. 연간 6500병 가량 소량으로만 생산하며, 빈티지로부터 20년 더 두고 숙성할 수 있다.

Awards

2015 : Gambero Rosso 2019년판 3글라스,
Robert Parker 94점

Tip

| 비노 노빌레 디 몬테풀치아노는 이탈리아로 ‘몬테풀치아노 마을의 귀족적인 와인’을 뜻한다. 옛날부터 이탈리아의 귀족, 교황들이 즐겨 마셨다. 1966년 이탈리아의 와인 산지 중 최초로 DOC 등급을 받았으며, 1980년 DOCG로 승격됐다. 최소 70% 이상은 프루놀로 젠틀레(산지오베제) 품종을 사용해야 하며 오크 숙성을 포함해 최소 2년 숙성해야 한다. 3년 이상 숙성하면 리제르바(Riserva)를 표기할 수 있다.