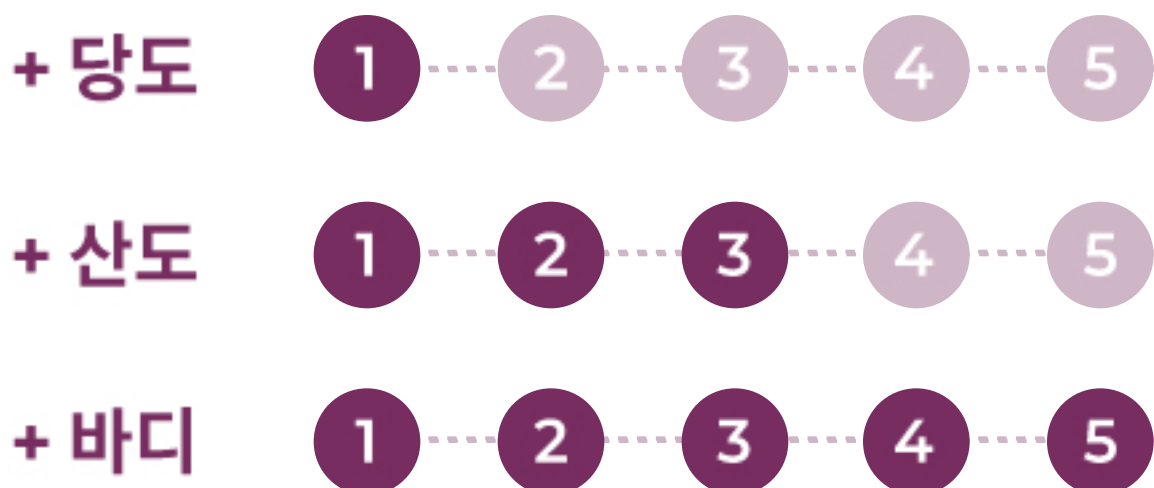




Sasso Al Poggio, Toscana IGT

사소 알 포지오

언덕 위의 자갈밭이 만들어낸
수퍼 투스칸 와인



Point

- 블랙체리, 감초, 바닐라 오크등 클래식한 토스카나 특유의 풍미 선사
- 자갈이 많은 최상급 밭에서 재배한 포도로 양조를 진행, 오크통에서 최소 2년 숙성
- 풀바디한 전형적인 이태리 수퍼투스칸의 풍미를 보여주는 와인

Type	레드 와인
Country / Winery	이태리 > 토스카나 / 피치니
Grape Variety	산지오베제 60%, 까베르네 소비뇽 20%, 메를로 20%
Capacity	750ml
Food Matching	파스타, 피자, 소시지구이, 스테이크

Information

블랙체리, 감초, 나무 향과 함께 미네랄 여운과 세련된 바닐라 오크 향이 복합적인 향을 만든다. 입 안에서 과일 맛과 탄닌이 균형을 이루며 깊고 진한 맛을 내면서 긴 여운을 남긴다. 사소 알 포지오는 이태리어로 ‘언덕 위의 자갈밭’이라는 뜻이다. 자갈이 많은 최상급 밭에서 재배한 포도로 양조, 오크통에서 2년, 병입 후 4개월 숙성시켜 복합적이고 풀 바디한 수퍼 투스칸 스타일을 잘 보여주는 와인이다.

Awards

- 2010 : Korea Wine Challenge 2016 금메달
- 2008 : Wine Spectator 88점, Robert Parker 86점
- 2007 : Wine Spectator 89점, Korea Wine Challenge 2013 동메달
- 2005 : Wine Spectator 90점, Wine Enthusiast 90점

Tip | 전통보다는 품질에 승부를 걸어 이태리의 까다로운 양조규정을 과감히 포기하고 독자적으로 만든와인을 일컫는 말. 규정 상 DOC나 DOCG 등급을 받지 못하고 IGT 등급이지만 혁신적인 스타일과 우수한 품질로 보르도 특급 와인이나 캘리포니아의 컬트 와인과 비교되며 세계적인 명성을 가진 와인들을 말한다.