



Tolaini Al Passo, Toscana IGT

톨라이니 알 파쏘 토스카나 IGT

이태리 품종과 국제 품종의 완벽한
밸런스를 보여주는 슈퍼 투스칸 와인



+ 당도 1 2 3 4 5

+ 산도 1 2 3 4 5

+ 바디 1 2 3 4 5

Type	레드 와인
Country / Winery	이태리 > 토스카나 / 톨라이니
Grape Variety	산지오베제 34%, 메를로 33%, 까베르네 소비뇽 33%
Capacity	750ml
Food Matching	풍미가 진한 육류요리나 잘 숙성된 치즈

Information

딸기, 체리의 진한 아로마와 스파이시한 오크 숙성 노트가 느껴지며 산지오베제 특유의 곧은 산미와 골격, 메를로의 부드러움, 까베르네 소비뇽의 바디감을 골고루 보여준다. 키안티 클라시코의 우수한 밭에서 재배한 포도를 다시 한번 선별해 스테인리스 스틸 탱크, 프랑스산 오크통에서 발효한다. 효모 찌꺼기와 함께 오크통에서 6개월, 프렌치 바리끄에서 8개월, 병입 후 12개월 더 숙성해 출시한다. 필터링을 하지 않아 병 안에 약간의 침전물이 있을 수 있다.

Awards

- + 2015 | Wine Advocate 93+점, James Suckling 93점, Wine Spectator 91점
- + 2014 | James Suckling 91점, Gambero Rosso 3 glasses

Tip

알 파쏘(Al Passo)는 톨라이니 포도밭의 맨 꼭대기에 동그랗게 자리잡은 작은 숲을 뜻한다. 시에나의 탑과 몬탈치노 마을 전경, 동쪽으로는 몬테풀치아노가 보이는 아름다운 전경을 가진 곳이다.