

WINERY

와이너리

Michele Satta는 1980년대 볼게리 지역에 세워진 최초의 와이너리 중 하나이며 볼게리 DOC의 제정에 가장 큰 공헌을 한, 볼게리 지역을 대표하는 와이너리로, 그의 양조방식에 대한 장인정신은 전 세계에서 높게 평가받고 있다.

오르넬라이아에서 빈야드 매니저로 일했던 그는 볼게리 지역의 1세대 슈퍼 투스칸 생산자로 인정받으며, 볼게리의 다른 생산자와 달리, 국제적인 품종 뿐만 아니라, 산지오베제 품종에 강한 애착으로 좋은 와인을 생산하여 Robert Parker가 볼게리 지역의 선구자 또는 아버지같은 인물로 여겨진다고 언급하기도 했다.

WINE INFO

와인 정보

 Bolgheri, Italy  
이탈리아 볼게리



Alcohol 알코올 14.5 %

Contents 용량 750 ml

Variety 포도품종 Red 

Awards 수상내역 

Cabernet Sauvignon  
까베르네 소비뇽 .....25%  
Merlot 메를로 ..... 25%  
Syrah 쉬라 ..... 25%  
Sangiovese 산지오베제 ..... 25%

- Wine Spectator 92P

Winemaking 와인메이킹 

- 1991년 부터 같은 빈야드에서 메를로, 까베르네, 쉬라, 산지오베제 재배시작, 볼게리 페루아에서 탑 퀄리티의 보르도 블렌딩 와인을 생산 중
- 완벽하게 숙성한 포도만 선별하여 수확하며 천연 이스트로 발효, 수확시기에 맞춰 9월 초 부터, 메를로, 쉬라, 산지오베제, 까베르네를 수확
- 수확한 포도는 품종별로 거대한 오크 배럴에서 침용 및 발효과정을 거침
- 20% 새 오크, 40%의 2번, 3번 사용한 오크 배럴에서 12개월 동안 숙성
- 필터링 없이 병입 (연간 25,000병 생산)

TASTING NOTE

시음 노트

Sight 색감 Dry  1  2  3  4  5  Sweet

짙은 보랏빛이 감도는  
다크 루비레드 컬러

Light  1  2  3  4  5  Full

Nose 향

잘 익고 우아한 블랙베리, 블루베리 등의 복합적인 과실 아로마와 허브, 스파이스류의 아로마와 조화로움

Palate 맛

코에서 느꼈던 부드럽고 짙은 과실의 아로마가 입 안에서 그대로 느껴지며 짙고 부드러운 탄닌과 은은한 산도가 잘 어우러져 좋은 밸런스와 우아한 기품이 느껴짐

Serving Tip 와인 팁

18 도에서 음용권장

육즙이 가득한 그릴에 구운 스테이크 또는 가금류를 이용한 스텐 요리

