

### WINERY

Feudi Bizantini는 Crecchio 지역의 기후, 떼루아, 포도를 최대한 잘 보여주는 것을 목표로 설립한 와이너리이다. D'Abruzzo의 와인 역사에 대한 헌신과 혁신은 이 지역을 세계적인 수준으로 끌어올린 우수한 와인너리이며 역사적인 마을 Crecchio에 위치한 빈야드는 D'Abruzzo 지역의 Cheiti Province 언덕 사이에 위치해 있어 바다, 산 바람의 혜택을 누리 풍부하고 지역의 특성을 살린 와인을 생산할 수 있게됐다.

포도원은 석회암이 풍부한 얇은 토양을 가지고 있으며 점토와 모래가 가볍게 깔려있다 Gran Sasso 산맥과 부지 자체의 고도에 근접해 있어 낮과 밤 사이에 기온이 커 이곳에서 재배되는 포도는 통풍이 잘되고 습도가 최소화되는 지속적인 시원한 바람을 이용하여 풍부한 아로마와 퀄리티 높은 와인을 생산하기에 이상적이다.

### 와이너리

### WINE INFO

### 와인 정보

 D'Abruzzo, Italy  
이탈리아, 아부르쑈



Alcohol 알코올 14.0 %

Contents 용량 750 ml 

Variety 포도품종 Red 

Awards 수상내역 

Montepulciano ..... 100%  
몬테풀치아노

-Luca Maroni.....98p  
-Luca Maroni Best Red Wine Award  
-Vivino.....4.2

### Winemaking 와인메이킹

- "cru" 인정받은 와인, 퀄리티 높은 빈야드에서 좋은 포도만 사용
- 스테인리스 통에서 15-20일 동안 발효
- 24-26도의 스테인리스 탱크 발효
- 12개월 오크 베럴 숙성(70% 프렌치 30%미국)



### TASTING NOTE

### 시음 노트

Sight 색깔 Dry  1  2  3  4  5  Sweet

짙은 루비레드 컬러

Light  1  2  3  4  5  Full

### Nose 향

잘 익고 농밀한 붉은 과실류의 아로마와 제비꽃, 플로랄, 허브류의 뉘앙스가 절묘하게 어우러짐.

### Palate 맛

농밀한 과일 아로마와 산도의 밸런스가 매우 좋고 벨벳같이 잘 정돈된 타닌과 깊은 여운이 우아하게 이어짐.

### Serving Tip 와인 팁

18 도에서 음용권장

샤퀴테리, 돼지 안심, 오븐에 구운 양고기 또는 부드러운 치즈류