



Massimo Rivetti, Terre di Carin, Langhe Nebbiolo DOC 마시모 리베띠, 떼레 디 까린 랑게 네비올로

Winery Description and History

"훌륭한 와인은 좋은 품질의 포도에서 시작된다"는 명료한 철학을 바탕으로 2009년 이래 제초제, 살충제를 사용하지 않으며 2016 빈티지 부터 전 제품 유기농 인증을 받았다. 35-75년 수령의 올드바인의 수확량을 제한함으로써 떼루아와 포도 품질을 극대화하였으며, 발효/양조 시 자연적으로 존재하는 효모만을 사용하고 필요한 경우에만 극소량의 이산화황을 첨가한다. 특히, 마시모 리베띠 레드 와인은 포도의 특성을 보존하기 위해 어떠한 여과도 거치지 않는 점이 특징이다.

이탈리아에서 가장 명성 높은 포도 품종을 꼽으라면 단연 '네비올로'일 것이다. 마시모 리베띠의 영 네비올로 와인이 보이는 가장 큰 특징은 입 안을 매혹적으로 감싸는 탄닌이라고 할 수 있는데, 숙성이 진행될수록 부드러운 질감의 탄닌과 고르게 잘 번져 나가는 산도와 미네랄리티가 감칠맛은 선사하며 긴 여운을 이끌어 낸다. 높은 가성비와 daily easy drinking 레드 와인을 찾는 소비자를 위한 맞춤 와인이다.



Piemonte / Italy



Nebbiolo 100%



2018



13.5% / 750ml



백악질 점토



12개월 슬로베니안 오크 숙성, 6개월 병 숙성



밝은 루비 컬러



체리, 토바코, 자두 파이, 정향, 코코아 아로마



부드러운 탄닌과 깔끔한 미네랄리티



모든 종류의 육류 요리, 가금류, 송아지 스테이크 등



VINTAGEKOREA