Fantini Don Camillo
판티니 돈 까밀로

FANTINI

생산자	판티니(FANTINI) < 판티니 그룹(FANTINI GROUP)
품 종	산지오베제(Sangiovese), 까베르네 쇼비뇽(Cabernet Sauvignon)
등 급	IGP
생산지	아브루쪼(Abruzzo), 이탈리아

BODY ●●●●○
SWEET ●○○○○

수 상
2026 Korea Wine Challenge - Silver Medal(Vint.2025)
2025/2024 Luca Maroni - 95점(Vint.2023)
2023 Luca Maroni - 95점(Vint.2022)
2021 Mundus Vini - Gold Medal
2021 Frankfurt International Trophy - Gold Medal(Vint.2019)
2015 Korea Wine Challenge - Gold Medal

➢ 아드리아 해변을 접하고 있는 아브루쪼에 위치한 오르토나 지역의 점토질 석회석 토양에서 생산. 부드럽게 줄기제거 및 파쇄 후 20일간의 침용과 발효를 거친다. 이후 MLF(젖산발효)하여, 6개월간 프렌치 오크 배럴에서 숙성과 정제 과정을 거쳤다.

➢ 판티니의 설립자이자 오너였던 까밀로(Camillo)의 이름을 라벨에 넣어 헌정하는 오마쥬(Hommage) 와인이다. 까밀로의 조국에 대한 사랑을 표현하는 토착품종 산지오베제에 국제품종인 까베르네 쇼비뇽을 블렌딩하여 세계 대전 중 타국으로 이민을 갔던 이탈리아인들에게 피난처를 제공했던 여러 다른 나라에 대한 감사의 마음을 담았다.

· Color 짙은 루비-레드 컬러
· Aroma 체리와 과일잼의 짙은 향과 건조한 꽃, 바닐라 리큐르 등의 아로마
· Palate 기분 좋은 미감을 보여주는 중간 이상의 바디감과 좋은 탄닌을 지닌 밸런스가 뛰어난 와인
· Pairing 살라미, 크림 파스타, 붉은 육류와 잘 어우러짐
· Serving Temp. 16-18°C