



CASTELLO
MONTE VIBIANO





CASTELLO
MONTE VIBIANO
THE GREEN HEART OF TRAVEL



L'Andrea



Production Area : 몬테비비아노, 페루자, 움브리아

Grape Variety : 산지오베제, 카베르네쇼비농, 사그란티노

Maturation : 프렌치 오크통에서 24개월 숙성 후 병입한 상태로 최상의 맛을 위해 12개월의 추가 숙성을 진행합니다.

Tasting Note : 몬테비비아노의 플래그십 와인으로 영롱하고 럭셔리한 루비의 자줏빛 붉은 색조로 블랙커런트, 블랙베리 등의 잘익은 과일의 싱그러움과 후추의 스파이시함, 다크초콜릿의 진한 달콤함이 어우러져 입 안 가득 우아한 맛의 조화를 이룹니다.

Pairing : 스테이크, 양고기 등 붉은 육류 요리 및 숙성이 잘 된 진한 치즈 플레이트와 프로슈토와 잘 어울립니다.

Alcohol Content : 14.5%

Maria Camilla



Production Area : 몬테비비아노, 페루자, 움브리아

Grape Variety : 그레케토, 트레비아노, 쇼비농블랑, 비오니에

Maturation : 5개월 스테인리스 스틸 숙성 (One the Less 후 병입하여 조화로운 맛을 위한 2개월의 추가숙성을 진행합니다.)

Tasting Note : 몬테비비아노의 프리미엄 화이트 와인으로 진한 골드빛의 색채와 풍부한 열대과일 & 감귤, 꽃 등의 향이 밸런스를 이루며, 신선함과 우아한 풍미를 가진 와인입니다.

Pairing : 해산물, 흰살 생선 요리, 크림리조또, 각종 채소 요리, 랍스터요리, 식전 및 식후 요리에 두루 어울립니다.

Alcohol Content : 13.5%

San Giovanni



Production Area : 몬테비비아노, 페루자, 움브리아

Grape Variety : 산지오베제, 메를로, 카베르네프랑

Maturation : 메를로와 카베르네프랑은 프렌치오크에서 15개월 정교하게 숙성되며, 스테인리스 스틸에 15개월 단독 숙성한 산지오베제와 블렌딩 후 병입되며, 최상의 밸런스를 위한 6개월의 추가 숙성을 진행합니다.

Tasting Note : 강렬한 붉은 레드와 진득한 블랙베리의 빛깔로 붉은 베리와 인도산 검은 후추, 바닐라, 싱그러운 아로마 향의 부드러운 하모니로 최상의 밸런스를 느낄 수 있습니다.

Pairing : 붉은 육류, 닭고기 요리, 토마토&고기 소스의 파스타, 모든 종류의 이탈리아 음식에 잘 어울립니다.

Alcohol Content : 14.5%





ITALY

WINERY

Castello Monte Vibiano Vecchio
Loc. Monte Vibiano Vecchio di Mercatello
06050 Marsciano - Perugia (Italy)

IMPORTER

Connex Trading corp.
#403, Sejong N Camu Square.
Yangpyeong-ro 30-gil, Yeongdeungpo-
guSeoul 07202, (Korea)



CASTELLO
MONTE VIBIANO