



“이탈리아의 슈발블랑”, 프란케티’

마그나코스타

Magnacosta

지역	이탈리아 > 토스카나		
포도품종	까베르네 프랑 100%		
알코올	14%	용량	750ml
등급	IGT	시음 적정 온도	15-18℃

테이스팅 노트 순수한 체리와 라즈베리의 농밀한 과실미에 장미의 아로마가 우아하게 뒤받쳐 주고 있다. 미네랄리티와 허브류에 담배향의 스파이스 캐릭터들이 섬세한 이 와인에 복합미와 깊이를 더하고 있다. 길고 긴 피니쉬가 와인의 우아함이 절정에 치달는다. 지금보다 몇 년 후가 더 기대되는 와인으로, 대단한 숙성 잠재력을 가지고 있다.



제품설명



테누타 디 트리노로는 보르도 블렌딩의 수퍼 투스칸 와인이기는 하나, 여느 수퍼 투스칸들처럼 까베르네 소비뇽이나 메를로 베이스가 아닌, 까베르네 프랑의 비율을 대폭 늘림으로써, 전세계의 와인 애호가들이 까베르네 프랑의 진가를 다시 한번 재발견하게끔 하였다. 이렇듯 까베르네 프랑을 가장 잘 이해하는 생산자로 알려진 프란케티가 보르도의 뽀므를 지역에서 직접 공수해와 만든 까베르네 프랑 100% 와인이다. 750의 와인 한 병을 만들기 위해서 4그루 이상의 포도나무가 필요할만큼 수확량을 엄격하게 제한하여 재배한 최상의 포도만으로 양조된다. 트리노로 역사상 최초의 싱글비야드 까베르네 프랑 와인으로 2013년 4,500병을 출시하게 되었고 한국에서는 연간 60병만 만나볼 수 있는 최상의 프리미엄 와인이다.

수상내역



2021빈티지 디켄터 Decanter 92점
 2021빈티지 로버트 파커 Robert Parker 94점
 2020빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 95점

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.
 ※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뒤어서 보관하시기 바랍니다.