



‘세계적인 천재 와인메이커 안드레아 프란케티의 에트나 와인’

콘트라다 과르디올라

Contrada Guardiola

지역	이탈리아 > 시칠리아 > 에트나		
포도품종	네렐로 마스칼레세 100%		
알코올	15.5%	용량	750ml
등급	IGT	시음 적정 온도	15-18°C
테이스팅 노트	살짝 짓눌린 듯한 라즈베리 베이스의 아로마에 아로마틱한 프로방스 허브류, 핑크 페퍼콘, 카다몬(cardamon)과 같은 스파이스들이 조화롭게 어우러져 있다. 매우 곱고 촉촉한 질감의 잘 짜여진 탄닌 텍스처까지 강한 인상을 남긴다. 미네랄리티의 여운이 가득한 피니쉬의 와인으로서 디캔팅하여 마실 것을 권장한다.		



제품설명



콘트라다 와인들은 파소피시아로가 시칠리아, 에트나의 토착 품종인 네렐로 마스칼레제 (Nerello Mascalese) 100%로 만든 싱글빈야드, 'Cru' 레인지이다. 다섯개의 싱글빈야드 모두 제각각 다른 고도, 경사면, 용암류 등을 보유하여 이들만의 독특한 떼루아 특징을 나타낸다. 포도 나무 또한 평균 70-100년 수령으로 포도밭 토양에 깊게 뿌리를 내리고 있어, 각 싱글빈야드의 떼루아를 고스란히 전달해준다. 대부분 10월 말, 11월 초 즙음 수확이 이루어질 정도로 긴 성장기를 보내는 포도들은 스틸 통에서 1차 발효를 진행하고 큰 중고 오크통에서 유산 발효를 포함한 18개월의 오크 숙성이 이루어진다. 이처럼 콘트라다 와인들의 모든 양조 방식은 각 떼루아의 고유한 특징이 최대한 잘 드러날 수 있도록 와인메이커의 개입은 최소화 할 것을 원칙으로 한다. 과르디올라는 1947년에 발생했던 에트나 분화로 인해 분출된 용암 위로 자리한 싱글빈야드이다. 다른 크루 와인들보다 3년 정도 늦게 싱글빈야드 와인으로서 출시되었으며 진하고 풍부한 붉은 계열의 과실미가 도드라지는 와인이다. 2014년에는 4,000병만이 생산되었고 한국에서는 연간 60병만 만나볼 수 있는 최상의 프리미엄 와인이다.

수상내역



2021빈티지 96+점
 2020빈티지 96점
 2019빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 97점

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