



‘세계적인 천재 와인메이커 안드레아 프란케티의 에트나 와인’

## 콘트라다 끼아페마치네

Contrada Chiappemacine

지역	이탈리아 > 시칠리아 > 에트나		
포도품종	네렐로 마스칼레세 100%		
알코올	15%	용량	750ml
등급	IGT	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	레드 커런트, 체리, 석류 등의 juicy한 레드 계열 과실 풍미가 굉장하다. 이에 페퍼콘 스파이스와 타임 (thyme), 베르가못의 허브류 노트가 탄탄히 뒤받쳐주고 있다. 언뜻 나무 훈연향과 숲 바닥과도 같은 복합적인 아로마도 함께 느껴진다. 신선하면서도 실키한 텍스처에 굉장히 집중도 있는 와인이며 스파이스한 피니쉬로 향기롭게 마무리된다.		



### 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 즈음 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. 끼아페마치네 싱글빈야드는 에트나 화산에서 흘러나오는 용암이 지나가는 곳으로, 얇은 용암층 위로 석회암 층이 형성되어 있으며 이 석회층까지 포도나무가 뻗어있다. 용암의 영향으로 둥글둥글하고 더 풀바디한 와인이 만들어진다. 2014년에는 3,500병만이 생산되었고 한국에서는 연간 60병만 만나볼 수 있는 최상의 프리미엄 와인이다.

### 수상내역



2021 빈티지 제임스 서클링 James Suckling 94점  
 2020 빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 94점  
 2019 빈티지 잔시스 로빈슨 Jancis Robinson 17점

### 와이너리



안드레아 프란케티는 토스카나 지방에서 테누타 디 트리노로의 화려한 데뷔와 동시에 "이탈리아의 슈발 블랑"이라는 극찬을 받으며 세계적으로 가장 주목 받는 와인메이커가 되었다.  
 프란케티는 이에 멈추지 않고 이탈리아 최남단에 위치한 시칠리아의 에트나 화산에서 또 한번 모험을 시작하였다. 에트나는 현재에도 수년마다 폭발하는 시칠리아의 활화산으로서 해발 고도 3,350m의 유럽 내 가장 높은 화산이다. 이 곳에서 프란케티는 에트나의 용암이 흐르고 있어 거의 버려지다시피했던 황량한 땅을 험값에 매입하여 각 구역별로 서로 다른 고도의 위치에 포도밭을 개간하고 와인 생산을 시작하였다. 프란케티의 빈야드들 모두 높은 해발 고도에 위치한 덕분에 굉장한 큰 일교차를 보인다. 또한 활발한 화산 활동으로 인해 토양 내 미네랄 성분과 황 함량이 높아 훌륭한 복합미를 가진 산도 높은 와인들이 생산되고 있다.  
 마을의 명칭을 본따 지은 "파소피시아로", 즉 "생선장수의 길 (Fisherman's pass)"이라는 이름 아래, 에트나만의 고유한 떼루아를 고스란히 전달하며 또 한번 새로운 전설을 써내려가고 있다.

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