#우아함 #유니크

'천재 와인메이커 안드레아 프란케티의 에트나 와인'

# 콘트라다 람판테

Contrada Rampante

| | | | |
|---|---|---|---|
| 지역 | 이태리 〉 시칠리아 〉 에트나 | | |
| 포도품종 | 네렐로 마스깔레제 100% | | |
| 알코올 | 13.5% | 용량 | 750ml |
| 등급 | IGT | 시음 적정 온도 | 15-18℃ |
| 테이스팅 노트 | 짙은 루비 색으로, 코에서는 붉은 과일과 말린 꽃, 후추향이 느껴집니다. 입안에서는 체리, 산딸기, 무화과 그리고 무거운 미네랄리티를 느낄 수 있는 와인입니다. 또한 미네랄리티와 미세하지만 끈질긴 탄닌이 느껴져 충분한 피니쉬를 느낄 수 있는 와인이다. | | |
| 페어링 TIP | 붉은육류/흰육류/익힌채소/치즈 | | |

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1** **2** **3** **4** **5**

제품설명

콘트라다 와인들은 파소피시아로가 시칠리아, 에트나의 토착 품종인 네렐로 마스깔레제 (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. 람판테 빈야드는 해발고도 1,000m에 위치하여 가장 높은 빈야드이며 아주 오래된 용암층이 형성되어 있는 곳으로, 콘트라다 와인 중 네렐로 마스깔레제의 가장 섬세하고 세련된 느낌을 경험할 수 있는 와인이라고 할 수 있다. 2016년에는 3,300병만이 생산되었고 한국에서는 연간 60병만 만나볼 수 있는 최상의 프리미엄 와인이다.

수상내역

2021빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 92점
2021빈티지 제임스 서클링 James Suckling 98점
2019빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 97점

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