



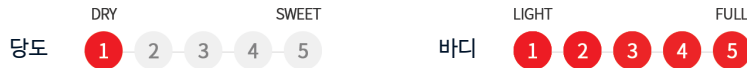
#우아함 #유니크

‘천재 와인메이커 안드레아 프란케티의 에트나 와인’

콘트라다 램판테

Contrada Rampante

지역	이태리 > 시칠리아 > 에트나		
포도품종	네렐로 마스칼레제 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		



제품설명



[콘트라다 와인들은 파소피시아로가 시칠리아, 에트나의 토착 품종인 네렐로 마스칼레제 \(Nerello Mascalese\) 100%로 만든 싱글비야드, 'Cru' 레인지이다. 다섯개의 싱글비야드 모두 제각각 다른 고도, 경사면, 용암류 등을 보유하여 이들만의 독특한 테루아 특징을 나타낸다. 포도 나무 또한 평균 70-100년 수령으로 포도밭 토양에 깊게 뿌리를 내리고 있어, 각 싱글비야드의 테루아를 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 테루아의 고유한 특징이 최대한 잘 드러날 수 있도록 와인메이커의 개입은 최소화 할 것을 원칙으로 한다. 램판테 비야드는 해발고도 1,000m에 위치하여 가장 높은 비야드이며 아주 오래된 용암층이 형성되어 있는 곳으로, 콘트라다 와인 중 네렐로 마스칼레제의 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

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.

와이너리

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



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 굉장히 큰 일교차를 보인다. 또한 활발한 화산 활동으로 인해 토양 내 미네랄 성분과 황 함량이 높아 훌륭한 복합미를 가진 산도 높은