#우아함/#유니크

'천재 와인메이커 안드레아 프란케티의 에트나 와인'

콘트라다 포르카리아

Contrada Porcaria

지역	이태리 〉 시칠리아 〉 에트나		
포도품종	네렐로 마스깔레제 100%		
알코올	14.5%	용량	750ml
등급	IGT	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	밝은 루비색을 가지고 있으며, 코에서는 자두, 검은 체리의 향을 느낄 수 있다. 입안에서는 부드러운 체리가 느껴지면서 뒷 부분에는 거친 타닌이 느껴진다. 복잡한 느낌을 주는 와인이지만 산뜻한 산도를 가지고 있으며 짧게 마무리되는 특징이 있다		
페어링 TIP	붉은육류/흰육류/익힌채소/치즈		

당도 DRY 1 2 3 4 5 SWEET

바디 LIGHT 1 2 3 4 5 FULL

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. 포르카리아 빈야드는 에트나의 고도 650m에 위치해 있고, 콘트라다 중 네렐로 마스깔레제 품종의 풀바디를 가장 잘 느낄 수 있는 와인을 생산한다.
2016년에는 3,100병만이 생산되었고 한국에서는 연간 60병만 만나볼 수 있는 최상의 프리미엄 와인이다.

수상내역

2021빈티지 94+점
2020빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 94점
2019빈티지 잰시스 로빈슨 Jancis Robinson 17+점

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