



#우아함 #유니크

‘이탈리아의 슈발블랑’

캄포 디 테날리아

Campo Di Tenaglia

지역	이태리 > 토스카나		
포도품종	까베르네 프랑 100%		
알코올	14.5%	용량	750ml
등급	IGT	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	세가지 와인 중 석회질 토양의 영향으로 가장 우아하고 부드러운 스타일의 와인이다. 블랙체리와 블랙베리 과실 풍미와 함께 붉은 장미꽃, 허브류, 담배향, 감초 등의 아로마가 조화롭게 느껴진다. 단단한 구조감과 충실한 과실의 과육미도 돋보이며 전반적으로 균형잡힌 와인이다.		
페어링 TIP	붉은육류/피자/파스타/치즈/훈제요리		



제품설명



[테누타 디 트리노로는 보르도 블렌딩의 슈퍼 투스칸 와인이기는 하나, 어느 슈퍼 투스칸처럼 까베르네 소비뇽이나 메를로 베이스가 아닌, 까베르네 프랑의 비율을 대폭 늘림으로써, 전세계 와인 애호가들이 까베르네 프랑의 직가를 다시 한번 재발견하게끔 하였다.](#)

Campo di Tenaglia는 '안드레아 프란케티'가 보여주고자 하는 뛰어난 3가지의 싱글 빈야드 와인 중 하나로, 해발고도 500미터 경사면의 0.8 헥타르 남짓한 크기의 빈야드에서 수확한 까베르네 프랑 100%로 만들어졌다. 이 와인은 1.2미터 두께의 부서진 석회암으로 구성된 빈야드에서 생산되며, 따스한 햇빛을 많이 받아 과실향이 풍부한 포도를 생산한다. 보르도 품종을 토스카나 식으로 재해석한 와인이라고 할 수 있다.

수상내역



- 2021 빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 96점
- 2021 빈티지 디켄터 Decanter 94점
- 2021 빈티지 로버트 파커 Robert Parker 95점

와이너리



세계적인 와인평론가 로버트 파커가 1999년에 올해의 와인인물로 선정하기도 했던 안드레아 프란케티는 이탈리아의 살아있는 전설이자 괴짜 양조가로 불리운다.

프란케티는 이탈리아의 귀족 가문 출신으로서, 펠리컨이 진주를 물고 왕관 위에 앉아 있는 가문의 문장은 현재 비니 프란케티의 로고이기도 하다. 프란케티는 영화배우 시절을 지낸 후, 1980년대부터 미국 뉴욕에서 와인 유통업과 레스토랑을 경영하며 외식업계에 발을 들였다.

1990년대에 이르러서는 우연히 토스카나 지방을 방문하던 중 아름다운 풍광을 간직한 오리카 벨리 지역에 매료되었고 그곳에서의 와인 생산을 결심하게 된다.

프란케티는 자신만의 과감하고 혁신적인 양조 기법을 통해 1992년 “테누타 디 트리노로”를 탄생시켰고 시장에 출시되자마자 이탈리아의 슈발 블랑이라 일컬어지는 등 전세계 수많은 와인 애호가들과 평론가들로부터 극찬을 받게 된다.

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