



‘이태리 슈퍼투스칸의 명가, 안티노리의 영혼이 담긴 와인’

안티카 나파 밸리 샤르도네

Antica Napa Valley Chardonnay

지역	미국 > 캘리포니아 > 나파 밸리		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	14.2%	용량	750ml
시음 적정 온도	10-12°C		
테이스팅 노트	높은 고도에 위치한 빈야드 덕분에 상대적으로 서늘한 기후에서 자란 이 샤르도네는 라임, 레몬 등 시트러스 계열의 신선한 과일 풍미와 함께 높은 산도를 갖고 있다. 숙성 시 오크 터치에서 기인하는 유제품 풍미와 함께 바닐라, 망고, 파인애플 등 열대과일 풍미 또한 느낄 수 있다.		
페어링 TIP	흰 육류/ 해산물/ 흰 살 생선/ 샐러드/ 단단한 치즈/ 밀가루 음식		



제품설명



9월 6일부터 10월 6일 사이 이른 아침에 재배된 샤르도네를 이용하여 65% New French Oak barrels에서 발효를 거친다. 서늘한 온도에서 발효 과정을 거쳐 끝에는 효모와 원액을 잘 혼합해 주는 수르 리 (Sur Lie) 양조법을 통해 더욱 부드러운 유산발효 과정을 거쳤다. 그 후 프렌치 오크에서 10개월 간 추가적인 숙성 과정을 거쳐 시중에 출시된다.

수상내역



2020빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 93점
 2020빈티지 제임스 서클링 James Suckling 93점
 2019빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 91점

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