



‘세상의 모든 “마에스트로” (거장) 들에게 바치는 와인의 예술’

마스트로베라르디노 라디치 타우라지 DOCG

MASTROBERARDINO RADICI TAURASI DOCG

지역	이태리 > 캄파니아 > 타우라지		
포도품종	알리아니코 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
등급	DOCG	시음 적정 온도	16-18℃
테이스팅 노트	루비 레드 색. 잘 익은 붉은 체리, 제비꽃, 자두, 향신료, 스모키한 미네랄의 복합적이고 진한 향이 표현 된다. 매끄럽고 풍부한 탄닌과 농축미를 지녔으며, 긴 여운을 남기는 와인.		
페어링 TIP	붉은육류 / 익힌 채소 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 훈제, 염장 음식		



제품설명



알리아니코 품종과 타우라지 와인의 특색을 잘 표현하는 대표적인 예로, 타우라지 와인을 이탈리아의 최고급 와인으로 전 세계에 인정받게 한 와인이다. 2022년 와인스펙테이터가 꼽은 올해의 TOP 100 와인에 선정되었을 뿐 아니라, 다양한 매체로부터 꾸준히 세계적인 호평을 받고 있다.

‘라디치’ (Radici) 레이블은 ‘뿌리’를 의미하며, 캄파니아 지역의 다른 와이너리들이 국제 품종으로 눈을 돌릴 때, 마스트로베라르디노는 토착 품종에 대한 끊임없는 연구와 열정을 이어왔다. 이 레이블은 캄파니아의 뿌리인 알리아니코 품종의 수호와 부흥을 향한 마스트로베라르디노의 깊은 열정을 상징한다.

점토 토양의 남동향의 몬테마라노 (Montemarano) 포도원과 깊은 모래 토양으로 배수가 뛰어난 남서향의 미라벨레 에칼노 (Mirabella Ecalno) 두 곳의 포도원에서 재배한 포도로 생산한다. 평균 수령 20년인 포도나무들은 귀요 방식으로 생산량이 적절히 통제되어 높은 품질을 유지하고 있다.

10월말~11월 초 손수확 되어 전통적인 방식으로 양조된다. 통제된 온도 (22-24℃)에서 약 25일 간 침용하며, 프렌치 오크 바리크와 슬라보니아 오크통에서 약 24개월간 숙성, 병입 후 최소 24개월 추가 숙성 된다.

수상내역



2017빈티지 제임스 서클링 James Suckling 93점
2017빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 92점 TOP 100 선정
2016빈티지 제임스 서클링 James Suckling 96점

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