



‘세상의 모든 “마에스트로” (거장) 들에게 바치는 와인의 예술’

마스트로베라르디노 마스트로 비앙코 캄파니아

MASTROBERARDINO MASTRO BIANCO CAMPANIA IGT

지역	이태리 > 캄파니아 > 캄파니아 IGT		
포도품종	코다디 볼페 30% 팔랑기나 30% 피아노 20% 그레코 20 %		
알코올	12.5%	용량	750ml
등급	IGT	시음 적정 온도	12~14℃
테이스팅 노트	밝은 밀짚 노란색. 바나나, 노란 사과, 흰 꽃, 너트 향 향기로운 과일 맛과 짹짹하게 느껴지는 풍부한 미네랄, 신선하고 균형 잡힌 산도를 지닌 와인		
페어링 TIP	흰 육류 / 익힌 해산물 / 생 해산물 / 흰 살 생선 / 채소(샐러드) / 부드러운 치즈 / 훈제, 염장 음식 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외) / 과일		



제품설명



18세기부터 시작된 캄파니아 지역의 와인 명가이자, Wine&Spirit 2020 100대 와이너리인 마스트로베라르디노의 데일리 화이트 와인. 가장 기본 엔트리 레벨이나, 가성비가 뛰어난 바이 더 글라스용 와인이다.

평균 해발고도 350m의 대부분 점토-석회암 토양의 남동향 포도원에서 재배되며 포도나무의 평균 수령은 20년이다. 귀요 방식으로 생산량이 적절히 통제되어 높은 품질을 유지하고 있다. 평균 식재량 3,000그루/ha이다.

10월 중순 손 수확 이후, 온도 조절 스테인스 스틸 발효조에서 16~18℃로 약 20일간 발효되며 병입 후 한 달간 병 숙성하여 출시된다.

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