'세상의 모든 "마에스트로"(거장) 들에게 바치는 와인의 예술'

마스트로베라르디노 마스트로 비앙코 깜파니아

MASTROBERARDINO MASTRO BIANCO CAMPANIA IGT

지역	이태리 〉 캄파니아 〉 캄파니아 IGT		
포도품종	코다 디 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 짭짤하게 느껴지는 풍부한 미네랄, 신선하고 균형 잡힌 산도를 지닌 와인		
페어링 TIP	흰 육류 / 익힌 해산물 / 生 해산물 / 흰 살 생선 / 채소(샐러드) / 부드러운 치즈 / 훈제,염장 음식 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외) / 과일		

	DRY				SWEET
당도	1	2	3	4	5

	LIGHT				FULL
바디	1	2	3	4	5

제품설명

18세기부터 시작된 깜파니아 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°C로 약 20일간 발효되며 병입 후 한 달간 병 숙성하여 출시된다.

와이너리

#캄파니아에서 가장 역사적인 와이너리 #예술을 사랑하는 와이너리
#죽기전에 꼭 마셔봐야 할 와인 1001 수록 (라디치 타우라시 리제르바 DOCG)
#이탈리아 남부의 최고급 레드와인 타우라시 DOCG의 대명사, 라디치의 생산자
#그란디 마르끼(Grandi Marchi_이탈리아 영향력 있는 생산자 모임) 소속이자 현 회장
#이탈리아 감베로 로쏘 트레비키에리 18회 선정
#멸종 위기의 캄파니아 고대 토착 품종인 피아노, 그레코 및 알리아니코 재 부흥의 주역

마스트로베라르디노는 이탈리아 남부, 베수비오 화산을 배경으로 바다를 끌어 안은 아름다운 항구 도시 나폴리(Napoli)가 위치한 깜파니아(Campania) 주의 가장 유명하고 역사적인 생산자로, 이탈리아에서도 손꼽히는 최고의 명성을 지닌 와이너리이다.

깜파니아 주의 내륙, 남부 아펜니노 산맥 줄기에 자리잡은 아벨리노(Avellino) 지방의 아트리팔다(Atripalda) 마을을 기반으로 1750년 설립되었으며, 현재까지 10세대에 걸쳐 마스트로베라르디노 패밀리에 의해 가족 경영으로 유지되며 와인 생산의

전통을 이어오고 있다.

마스트로베라르디노는 예술의 섬세함과 아름다움을 와인에 담는 것에 대해 중요하게 여기고 있으며 와인을 “인간의 예술적 영감을 통해 완성되는 창조물”이라고 표현한다. 그들의 와인 저장고는 미술관처럼 설계되어 예술에 대한 깊은 존경을 반영하고 있으며, 남부 이탈리아의 진정한 “마에스트로(거장)”으로서 음악과 미술 뿐만 아니라 여러 분야의 ‘마에스트로’들에게 헌정된다.

또한, 알리아니코(Aglianico), 피아노(Fiano), 그레코(Greco) 등 깜파니아의 고대 토착 포도 품종을 생산하는 전문가로, 지역 고유 품종을 보존하고 발전시키기 위한 오랜 시간에 걸친 헌신의 노력은 마스트로베라르디노의 와인에 세계적인 명성을 가져왔다.

특히 20세기 후반에 와이너리를 이끈 안토니오 마스트로베라르디노는 지역 전통 품종인 알리아니코, 피아노, 그레코의 식별과 보존에 열정을 쏟았다. 그는 피아노 품종을 복구하여 이탈리아를 대표하는 화이트 와인중 하나로 성장시켰고, 이탈리아 남부의 최고급 레드 와인으로 여겨지는 알리아니코 품종으로 만든 타우라시(Taurasi) 의 DOC 인증과 DOCG 승격에 기여했다. 이러한 업적은 대내외적으로 인정받아 그는 '포도 고고학자(Grape Archaeologist)'라는 별명을 얻었으며, '캄파니아 현대 와인 산업의 아버지'로 평가받고 있다.

1990년대 중반부터는 안토니오의 아들인 피에로 마스트로베라르디노가 와이너리를 경영 하고 있으며, 현재 그란디 마르키(Grandi Marchi) 회장을 역임하고 있다. 피에로는 와인 양조에 대한 현대적인 접근 방식을 도입하면서도 전통을 보존하려는 가족의 사명을 계속 이어가고 있다.

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