



‘세상의 모든 “마에스트로” (거장) 들에게 바치는 와인의 예술’

마스트로베라르디노 라디치 피아노 디 아벨리노 DOCG

MASTROBERARDINO RADICI FIANO DI AVELLINO DOCG

지역	이태리 > 캄파니아 > 피아노 디 아벨리노 DOCG		
포도품종	피아노 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
등급	DOCG	시음 적정 온도	12-14℃
테이스팅 노트	연한 노란색. 배, 파인애플, 향기로운 허브향, 아카시아 꽃, 헤이즐넛, 스모키한 미네랄 향. 뛰어난 산도감과 부드러운 질감을 느낄 수 있는 바디감이 좋은 와인		
페어링 TIP	붉은 살 생선 / 흰 살 생선 / 채소(샐러드)		



제품설명



마스트로베라르디노 포도원 중 피아노 품종에 가장 적합한 페루아에 대한 연구 끝에 선정된 싱글 빈야드에서 생산한 와인으로, 피아노 100%로 생산한다. 마스트로베라르디노는 피아노 품종을 살려내어 현재 캄파니아의 고귀한 화이트 와인으로 인정받게끔 만든 주역으로 손꼽힌다. 오크 숙성 없이 피아노 품종의 순수함이 특징인 와인이다.

평균 고도 550m, 풍부한 미네랄을 함유한 모래 토양으로 구성되어 배수가 뛰어난 남서향의 포도원 산토 스테파노 델 솔레(Santo Stefano del Sole)에서 생산된다. 평균 수령 20년인 포도나무들은 귀요 방식으로 생산량이 적절히 통제되어 높은 품질을 유지하고 있다. 평균 식재량 4,000그루/ha이며, 포도나무 한 그루당 1.5kg의 포도가 수확된다.

10월 중순 손 수확 이후 16℃-18℃로 온도 조절된 스테인리스 스틸 탱크에서 20일간 발효되어 약 3~4개월의 병 숙성을 거쳐 출시된다.

수상내역



2022빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 94점
2022빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 90점
2021빈티지 제임스 서클링 James Suckling 94점

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