



‘세상의 모든 “마에스트로” (거장) 들에게 바치는 와인의 예술’

마스트로베라르디노 마스트로 로쏘 캄파니아

MASTROBERARDINO MASTRO ROSSO CAMPANIA IGT

지역	이태리 > 캄파니아 > 캄파니아 IGT		
포도품종	알리아니코 60% 피에디로쏘 20% 산지오베제 & 바르베라 20%		
알코올	12.5%	용량	750ml
등급	IGT	시음 적정 온도	16-18℃
테이스팅 노트	루비 레드 색. 체리, 라즈베리, 딸기, 체리, 은은한 계피향, 마른 나뭇잎. 붉은 과일 향이 풍부하고 뛰어난 미네랄 캐릭터가 느껴지는 미디엄 바디 와인		
페어링 TIP	붉은 육류 / 채소(샐러드) / 익힌 채소 / 단단한 치즈 / 훈제, 염장 음식 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



18세기부터 시작된 캄파니아 지역의 와인 명가이자, Wine&Spirit 2020 100대 와이너리인 마스트로베라르디노의 데일리 레드 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 스테인리스 스틸 발효조에서 21~23℃ 로 약 10일간 발효되며 병입 후 한 달간 병 숙성하여 출시된다.

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