



‘이태리 명가 안티노리의 기술, 나파밸리 떼루아의 만남’

안티노리 나파 밸리 A26 샤르도네

ANTINORI NAPA VALLEY A26 CHARDONNAY

지역	미국 > 캘리포니아 > 나파 밸리		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	7~10℃		
테이스팅 노트	A26 블록이 위치한 높은 고도 덕분에 상대적으로 서늘한 기후에서 자란 이 샤르도네는 백도, 마이어 레몬, 마지팬의 향이 조화를 이루며, 신선하고 활기찬 인상을 남깁니다. 질감과 산도의 균형이 뛰어나며, 입안에서 꿀, 크림, 허니서클과 같은 은은한 여운이 느껴진다		
페어링 TIP	흰 육류 / 익힌 해산물 / 생 해산물 / 흰 살 생선 / 채소(샐러드) / 익힌 채소 / 단단한 치즈 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



A26 블록이라고 하는 와이너리 자체 한정 구역 내에서 선별적으로 재배된 샤르도네를 이용하여 65% New French Oak barrels에서 발효를 거친다. 서늘한 온도에서 발효 과정을 거쳐 끝에는 효모와 원액을 잘 혼합해 주는 수르 리 (Sur Lie) 양조법을 통해 더욱 부드러운 유산발효 과정을 거쳤다. 그 후 French Oak에서 10개월 간 추가적인 숙성 과정을 거쳐 시중에 출시된다.

와이너리



안티노리 나파 밸리 (Antinori Napa Valley, ANV)는 이탈리아 와인의 명가 안티노리 (Antinori) 가문이 미국 나파 밸리 (Atlas Peak)에서 새롭게 전개하는 와이너리이다. 기존의 안티카 (Antica)라는 이름으로 운영되던 와이너리가 새로운 브랜드 아이덴티티를 반영해 안티노리 나파 밸리로 리브랜딩되었다.

안티노리는 26세대, 630년의 전통을 자랑하는 이탈리아 투스카니의 대표적인 와이너리로, 나파 밸리에서도 그들의 유산과 철학을 이어가고 있다. 1998년, 안티노리 가문은 나파 밸리의 타운샌드 빈야드 (Townsend Vineyard)를 포함한 Atlas Peak 지역의 뛰어난 포도밭을 발견하고 본격적으로 미국에서의 와인 양조를 시작했다.

ANV는 나파 밸리의 고지대 (Atlas Peak, 평균 1,400ft 이상)에서 재배된 포도를 사용하여, 신선한 산도와 우아한 구조감을 갖춘 와인을 생산하는 것이 특징이다. 특히, A26 블록 샤르도네와 타운샌드 카베르네 소비뇽은 이 와이너리를 대표하는 플래그십 와인으로, 나파 밸리의 정교함과 안티노리 가문의 장인정신이 담긴 작품이라 할 수 있다.

현 안티노리 와이너리를 총괄 책임지고 있는 Marchese Piero의 딸 알비에라, 알레그라, 알레시아는 아직 발견되지 않은 잠재력 높은 와인 산지를 개척해 내어 고품질의 와인을 생산하는 데 앞장서는 인물이다. 그런 그들이 1998년, 미국 캘리포니아 나파 밸리 내에 위치한 '타운샌드 빈야드'의 잠재력을 발견한 후 설립한 와이너리가 바로 안티카 와이너리이다.

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