



‘이태리 명가 안티노리의 기술, 나파밸리 페루아의 만남’

안티노리 나파 밸리 타운샌드 카베르네 소비뇽

ANTINORI NAPA VALLEY TOWNSEND CABERNET SAUVIGNON

지역	미국 > 캘리포니아 > 나파 밸리		
포도품종	까베르네 소비뇽 98% 까베르네 프랑 2%		
알코올	14.2%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	블랙베리, 블랙 커런트, 화이트 페퍼의 복합적인 아로마가 느껴지며, 시간이 지남에 따라 블랙 체리, 바이올렛, 미네랄(크러쉬드 락) 향이 펼쳐진다. 입안에서는 스파이스, 바닐라, 멘톨이 어우러지며, 탄탄한 구조감과 긴 여운을 보여준다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 훈제, 염장 음식 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



타운샌드 빈야드는 1999~2000년에 심어진 후 안티노리 나파 밸리에서 가장 뛰어난 포도를 생산하는 지역으로 자리 잡았다. 포도는 새벽에 손으로 수확 후, 전통적인 발효 기법을 적용하여 양조된다. 공압식 펀치다운(Pneumatic Punch-Down) 시스템을 사용하여 부드러운 타닌을 유지하면서 깊은 색과 풍미를 추출하였으며, 20개월간 숙성을 거쳐 최종 블렌딩이 이루어진다

미국 캘리포니아 나파 밸리 내에 위치한 타운샌드 빈야드는 해발 고도 약 1600 피트(약 500m)에 위치한 24 에이커(100,000 미터제곱)의 면적을 가진 싱글 빈야드이다. 이 빈야드는 높은 고도에 위치한 만큼 남향 경사면을 따라 포도나무가 식재되어 있고 화산암으로 구성되어 있다. 따라서 풍부한 일조량과 배수가 잘 되는 환경에서 최고의 카베르네 소비뇽을 재배할 수 있는 환경을 갖췄다. 이러한 빈야드 환경은 안티노리 가문의 양조 철학과도 일치하여 안티카 와이너리의 시발점이 된 빈야드이기도 하다. 이 와인은 다양한 세계적인 와인 매체로부터 고득점을 획득하며 이태리 안티노리의 명성을 미국에서도 계속해서 이어가고 있다.

수상내역



2013빈티지 제임스 서클링 James Suckling 94점
2012빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 92점
2009빈티지 로버트 파커 Robert Parker 95점

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