"이탈리아의 슈발블랑", 프란케티'

팔라찌

Palazzi

지역	이탈리아 〉 토스카나		
포도품종	메를로 100%		
알코올	14.5%	용량	750ml
등급	IGT	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	메를로 특유의 잘 익은 자두, 체리 과실 풍미에 강렬한 미네랄리티가 환상적인 조화를 이루고 있다. 새 오크통 숙성을 통해 삼나무, 그린 올리브, 미묘한 타르 등의 캐릭터와 함께 리치한 바디감과 복합미를 얻어냈으며, 우아한 구조감이 이 와인의 숙성 잠재력을 한껏 드러내고 있다.		

당도 DRY 1 2 3 4 5 SWEET

바디 LIGHT 1 2 3 4 5 FULL

제품설명

Palace for the Noble Family라는 뜻을지닌 팔라찌 (Palazzi)는 그 이름처럼 귀족적인 프리미엄 퀄리티의 메를로 100% 와인으로서, 신의 물방울 6권에서 쵸스케가 첫사랑 카트린느 선생의 결혼식에 선물하는 와인으로 등장하여 더욱더 유명세를 타게 되었다. 1997년 출시하여 98, 99 빈티지까지 생산하였으나 약 10년간 생산을 중단하였다가 재 출시하였다. 2015년에는 3,700병만이 생산되었고 한국에서는 연간 60병만 만나볼 수 있는 최상의 프리미엄 와인이다.

수상내역

2022빈티지 디켄터 Decanter 95점
2022빈티지 와인 에드보케이트 Wine Advocate 95점
2022빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 97점

와이너리

세계적인 와인평론가 로버트 파커가 1999년에 올해의 와인인물로 선정하기도 했던 안드레아 프란케티는 이탈리아의 살아있는 전설이자 괴짜 양조가로 불리운다.
프란케티는 이탈리아의 귀족 가문 출신으로서, 펠리컨이 진주를 물고 왕관 위에 앉아 있는 가문의 문장은 현재 비니 프란케티의 로고이기도 하다. 프란케티는 영화배우 시절을 지낸 후, 1980년대부터 미국 뉴욕에서 와인 유통업과 레스토랑을 경영하며 외식업계에 발을 들였다.
1990년대에 이르러서는 우연히 토스카나 지방을 방문하던 중 아름다운 풍광을 간직한 오리카 밸리 지역에 매료되었고 그 곳에서의 와인 생산을 결심하게 된다.
프란케티는 자신만의 과감하고 혁신적인 양조 기법을 통해 1992년 "테누타 디 트리노로"를 탄생시켰고 시장에 출시되자마자 이탈리아의 슈발 블랑이라 일컬어지는 등 전세계 수많은 와인 애호가들과 평론가들로부터 극찬을 받게 된다.

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