



“이탈리아의 슈발블랑”, 프란케티’

마그나코스타

Magnacosta

지역	이탈리아 > 토스카나		
포도품종	까베르네 프랑 100%		
알코올	14%	용량	750ml
등급	IGT	시음 적정 온도	15-18°C

테이스팅 노트 순수한 체리와 라즈베리의 농밀한 과실미에 장미의 아로마가 우아하게 뒤받쳐 주고 있다. 미네랄리티와 허브류에 담배향의 스파이스 캐릭터들이 섬세한 이 와인에 복합미와 깊이를 더하고 있다. 길고 긴 피니쉬가 와인의 우아함이 절정에 치달는다. 지금보다 몇 년 후가 더 기대되는 와인으로, 대단한 숙성 잠재력을 가지고 있다.



제품설명



테누타 디 트리노로는 보르도 블렌딩의 수퍼 투스칸 와인이기는 하나, 여느 수퍼 투스칸들처럼 까베르네 소비뇽이나 메를로 베이스가 아닌, 까베르네 프랑의 비율을 대폭 늘림으로써, 전세계의 와인 애호가들이 까베르네 프랑의 진가를 다시 한번 재발견하게끔 하였다. 이렇듯 까베르네 프랑을 가장 잘 이해하는 생산자로 알려진 프란케티가 보르도의 뿌리를 지역에서 직접 공수해와 만든 까베르네 프랑 100% 와인이다. 750의 와인 한 병을 만들기 위해서 4그루 이상의 포도나무가 필요할만큼 수확량을 엄격하게 제한하여 재배한 최상의 포도만으로 양조된다. 트리노로 역사상 최초의 싱글비야드 까베르네 프랑 와인으로 2013년 4,500병을 출시하게 되었고 한국에서는 연간 60병만 만나볼 수 있는 최상의 프리미엄 와인이다.

수상내역



2021빈티지 디켄터 Decanter 92점
 2021빈티지 로버트 파커 Robert Parker 94점
 2020빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 95점

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 벨리 지역에 매료되었고 그곳에서의 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, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.
 ※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.