

‘와인스펙테이터 TOP 29위 선정! 가성비 최고의 슈퍼투스칸’

레 꾸폴레

Le Cupole



지역	이탈리아 > 토스카나		
포도품종	까베르네 프랑 42% 메를로 48% 까베르네 소비뇽 10%		
알코올	14%	용량	750ml
등급	IGT	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	잘 익은 블랙 계열의 과일에 허브류, 담배, 스윗 스파이스의 매혹적인 아로마가 주를 이루고 있다. 입 안을 감싸는 탄닌이 탄탄하게 받쳐주며 피니쉬까지 길게 이어진다.		



제품설명



와인 애호가들에게 가성비 최고의 제품이라고 극찬 받는 와인으로서는 테누타 디 트리노로와 동일한 양조 과정을 거친 세컨 와인이다. 고당도의 포도만을 선별하여 수확한 후, 스테인리스 스틸 탱크에서 12일간 발효를 거친 후, 1, 2, 3년 연식의 프렌치 오크 배럴을 모두 사용하여 8개월간 숙성하며, 시멘트통에서 11개월 더 숙성한 뒤 출시된다. 이탈리아 슈발 블랑이라 불리우는 테누타 디 트리노로의 와인 철학을 고스란히 담아낸 훌륭한 밸류 와인으로 2014년에는 4,600 케이스가 생산되었다.

수상내역



2021빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 93점
2021빈티지 로버트 파커 Robert Parker 94점
2020빈티지 로버트 파커 Robert Parker 93점

와이너리



세계적인 와인평론가 로버트 파커가 1999년에 올해의 와인인물로 선정하기도 했던 안드레아 프란케티는 이탈리아의 살아있는 전설이자 과짜 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 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, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뒤어서 보관하시기 바랍니다.