



'F'의미는 'Feudi' (영어 Domaine)의 의미

## F 네그로아마로

F Negroamaro

지역	이탈리아 > 풀리아		
포도품종	네그로 아마로 100%		
알코올	14.5%	용량	750ml
등급	IGT	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	짙은 레드빛의 스파이시, 체리잼, 부드러운 과일류의 복합적인을 느낄 수 있는 와인이며, 소고기, 파스타, 닭고기와 잘 어울린다.		



### 제품설명



F의미는 이탈리아 'Feudi' (영어로 Domaine)의 첫자를 인용하여 만들었으며 처음 이 와인을 개발할 때 네그로아마로 포도나무에 'F Project' 시작되어 현재의 상품명으로 정착되었다. 해당 와인이 생산되는 풀리아 살렌토 지역은 연중 고온의 기후와 적은 강수량, 큰 일교차가 특징인 지역으로 우수한 품질의 와인 양조에 긍정적이 영향을 미친다. 또한, 네그로아마로 100%로 60년 이상된 포도나무에서 열 제어를 통한 침용과 알코올 발효를 거친 후, 스테인리스 통에서 정산 발효와 오크통에서 1년 숙성하여 최종적으로 생산된다.

### 수상내역



2021빈티지 98점 1st Best red wine of Italy  
2021빈티지 코리아 와인 챌린지 Korea Wine Challenge Silver  
2021빈티지 베를린 와인 트로피 Berlin Wine Trophy Gold

### 와이너리



1962년, 이탈리아 남부 풀리아(Puglia)지역에서 설립된 산 마르짜노(San Marzano)는 감베로 로쏘가 올해의 와이너리로 선정된 바 있는 풀리아를 대표하는 와이너리 중 하나입니다. 현재는 전세계 60개국 이상에서 만나볼 수 있으며, 특히 한국에는 이탈리아 와인 중 가장 많은 사랑을 받고 있는 '신퀸타' 와인으로 유명한 와이너리입니다. 산 마르짜노가 위치한 풀리아 살렌토(Salento) 지역은 이탈리아 장화 모양의 끝자락, 아드리아해와 이오니아해 사이에 자리하며 지중해성 기후와 비옥한 토양이 조화를 이루는 명산지입니다. 이곳은 낮과 밤의 큰 일교차, 적은 강수량 그리고 철분이 풍부한 붉은 토양과 석회암 지출 덕분에 강건하면서도 균형 잡힌 포도가 자라기에 이상적인 환경을 갖추고 있습니다. 이러한 독특한 테루아는 풍부한 아로마, 깊은 구조감, 우아한 밸런스를 갖춘 와인을 탄생시킵니다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.