

'F'의미는 'Feudi'(영어 Domaine)의 의미'

F 네그로아마로

F Negroamaro



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



제품설명



F'의미는 이태리어 'Feudi'(영어로 Domaine)의 첫자를 이용하여 만들었으며 처음 이 와인을 개발할 때 네그로아마로 포도나무에 'F Project' 시작되어 현재의 상품명으로 점착되었다. 해당 와인이 생산되는 뿔리아 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 절산 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 선정한 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 페루아는 풍부한 아로마, 깊은 구조감, 우아한 밸런스를 갖춘 와인을 탄생시킵니다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.