



‘세계적인 천재 와인메이커 안드레아 프란케티의 에트나 와인’

콘트라다 끼아페마치네

Contrada Chiappemacine

지역	이탈리아 > 시칠리아 > 에트나		
포도품종	네렐로 마스칼레세 100%		
알코올	15%	용량	750ml
등급	IGT	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	레드 커런트, 체리, 석류 등의 juicy한 레드 계열 과실 풍미가 굉장하다. 이에 페퍼콘 스파이스와 타임 (thyme), 베르가못의 허브류 노트가 탄탄히 뒤받쳐주고 있다. 언뜻 나무 훈연향과 숲 바닥과도 같은 복합적인 아로마도 함께 느껴진다. 신선하면서도 실키한 텍스처에 굉장히 집중도 있는 와인이며 스파이스한 피니쉬로 향기롭게 마무리된다.		



제품설명



콘트라다 와인들은 파소피시아로가 시칠리아, 에트나의 토착 품종인 네렐로 마스칼레제 (Nerello Mascalese) 100%로 만든 싱글빈야드, 'Cru' 레인지이다. 다섯개의 싱글빈야드 모두 제각각 다른 고도, 경사면, 용암류 등을 보유하여 이들만의 독특한 테루아 특징을 나타낸다. 포도 나무 또한 평균 70-100년 수령으로 포도밭 토양에 깊게 뿌리를 내리고 있어, 각 싱글빈야드의 테루아를 고스란히 전달해준다. 대부분 10월 말, 11월 초 즈음 수확이 이루어질 정도로 긴 성장기를 보내는 포도들은 스틸 통에서 1차 발효를 진행하고 큰 중고 오크통에서 유산 발효를 포함한 18개월의 오크 숙성이 이루어진다. 이처럼 콘트라다 와인들의 모든 양조 방식은 각 테루아의 고유한 특징이 최대한 잘 드러날 수 있도록 와인메이커의 개입은 최소화 할 것을 원칙으로 한다. 끼아페마치네 싱글빈야드는 에트나 화산에서 흘러나오는 용암이 지나는 곳으로, 얇은 용암층 위로 석회암 층이 형성되어 있으며 이 석회층까지 포도나무가 뻗어있다. 용암의 영향으로 둥글둥글하고 더 풀바디한 와인이 만들어진다. 2014년에는 3,500병만이 생산되었고 한국에서는 연간 60병만 만나볼 수 있는 최상의 프리미엄 와인이다.

수상내역



2021빈티지 제임스 서클링 James Suckling 94점
2020빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 94점
2019빈티지 잔시스 로빈슨 Jancis Robinson 17점

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