



‘세계적인 천재 와인메이커 안드레아 프란케티의 에트나 와인’

파소로쏘

Passorosso

지역	이탈리아 > 시칠리아 > 에트나		
포도품종	네렐로 마스칼레세 100%		
알코올	15%	용량	750ml
등급	IGT	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	열은 루비 컬러의 파소 로쏘는 새콤한 체리, 자두, 석류 등의 과실향과 더불어 흑연, 철(iron)의 노트가 돋보이는 와인이다. 그 밖에도 스파이시한 풍미와 말린 허브 아로마가 촘촘하게 잘 짜여진 탄닌과 조화롭게 어우러진다. 전반적으로 가볍고 고운 텍스처의 와인이지만 은은한 스모키 향에 우아한 미네랄 피니쉬가 굉장히 인상적이다.		



제품설명



이탈리아의 원산지 법으로 인해 2014 빈티지부터는 이전의 '파소피시아로'가 아닌 '파소 로쏘'라는 이름으로 출시되고 있다. 파소 로쏘는 파소피시아로의 제각각 다른 고도와 토양질을 보유한 여섯 개의 싱글 빈야드들에서 재배한 네렐로 마스칼레세를 블렌딩하여 훨씬 더 합리적인 가격에 선보여지고 있다. 큰 중고 오크통에서 숙성하여 별도의 필터링을 거치지 않은 채 생산되는 이 와인은 파소피시아로의 엔트리급 와인임에도 불구하고 에트나 지역의 떼루아를 가장 온전히 보여주고 있다.

수상내역



2021빈티지 93점
2020빈티지 제임스 서클링 James Suckling 94점
2020빈티지 93점

와이너리



안드레아 프란케티는 토스카나 지방에서 테누타 디 트리노로의 화려한 데뷔와 동시에 "이탈리아의 슈발 블랑"이라는 극찬을 받으며 세계적으로 가장 주목 받는 와인메이커가 되었다.

프란케티는 이에 멈추지 않고 이탈리아 최남단에 위치한 시칠리아의 에트나 화산에서 또 한번 모험을 시작하였다. 에트나는 현재에도 수년마다 폭발하는 시칠리아의 활화산으로서 해발 고도 3,350m의 유럽 내 가장 높은 화산이다. 이 곳에서 프란케티는 에트나의 용암이 흐르고 있어 거의 버려지다시피했던 황량한 땅을 헐값에 매입하여 각 구역별로 서로 다른 고도의 위치에 포도밭을 개간하고 와인 생산을 시작하였다. 프란케티의 빈야드들 모두 높은 해발 고도에 위치한 덕분에 굉장히 큰 일교차를 보인다. 또한 활발한 화산 활동으로 인해 토양 내 미네랄 성분과 황 함량이 높아 훌륭한 복합미를 가진 산도 높은 와인들이 생산되고 있다.

마을의 명칭을 본따 지은 "파소피시아로", 즉 "생선장수의 길 (Fisherman's pass)"이라는 이름 아래, 에트나만의 고유한 떼루아를 고스란히 전달하며 또 한번 새로운 전설을 써내려가고 있다.

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