#우아함 #유니크

'천재 와인메이커 안드레아 프란케티의 에트나 와인'

파소 비앙코

Passo Bianco

지역	이태리 〉 시칠리아 〉 에트나		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	10-13℃		
테이스팅 노트	밝은 톤의 노란 색으로, 버터리한 바나나와 파인 애플의 열대과일 향과 레몬, 자몽즙의 시트러스한 향이 조화롭게 코에서 느껴진다. 입안에서 과실향 뒤에 미네랄이 느껴지며 풍미를 더욱 강조한다. 마지막 피니쉬에서 따듯한 기후에서 온 알코올의 열감이 와인을 장식한다.		
페어링 TIP	해산물/샐러드/가금류/치즈		

당도 DRY 1 2 3 4 5 SWEET

바디 LIGHT 1 2 3 4 5 FULL

제품설명

에트나의 토착 품종 중 화이트 품종인 카리칸테(Carricante)를 대신해, 파소비앙코는 100% 샤르도네로 만들어진다. Etna 지역의 다른 방향으로 각기 다른 용암이 흘러 굳어져 고도가 다르고 독특한 미네랄을 함유한 토양의 'Cru'들을 Contrade라고 이름 붙였고 그 중 Contrada Guardiola에서 4헥타르의 크기의 밭에 샤르도네를 식재했다.

Passo bianco는 용암질에 의한 미네랄이 독보적이며, 숙성 잠재성과 떼루아의 특징을 잘 혼합해 복합성을 지닌 와인이라고 할 수 있다. 10개월 동안 시멘트 통과 오크 통에서 숙성시킨 후, 추가적으로 병 숙성을 6개월 더 진행한 와인이다. 2016년에는 37,000병만 생산되었고 한국에서는 연간 60병만 만나볼 수 있는 최상의 프리미엄 와인이다.

수상내역

2021빈티지 제임스 서클링 James Suckling 94점
2020빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 92점
2019빈티지 잰시스 로빈슨 Jancis Robinson 17점

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