



#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 따뜻한 기후에서 온 알코올의 열감이 와인을 장식한다.		
페어링 TIP	해산물/샐러드/가금류/치즈		



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 페루아의 특징을 잘 혼합해 복잡성을 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 만날 수 있는 최상의 프리미엄 와인이다.

수상내역



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

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 향 함량이 높아 훌륭한 복잡미를 가진 산도 높은 와인들이 생산되고 있다.
마을의 명칭을 본따 지은 "파소피시아로", 즉 "생선장수의 길 (Fisherman's pass)"이라는 이름 아래, 에트나만의 고유한 페루아를 고스란히 전달하며 또 한번 새로운 전설을 써 내려가고 있다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.